



___ Soupe paysanne aux saucisses de veau ___

Saison : Hiver

Type : Plat / Entrée



4 pers



Facile



A mijoter



Prépa : 15 min

Cuisson : 45 min

___ Ingrédients ___

- **4 saucisses de veau de l'Aveyron et du Ségala**
- **2 poireaux**
- **4 carottes**
- **4 pommes de terre**
- **1 oignon**
- **1 cs d'huile d'olive**
- **Sel**
- **Poivre**
- **1 feuille de laurier**

Recette proposée par : [Ma P'tite](#)

[Campagne](#)

Photo : [@Mapetitecampagne](#)



___ Préparation ___

Épluchez les carottes et les pommes de terre, coupez-les en petits morceaux. Lavez et coupez les poireaux également en morceaux. Réservez.

Épluchez et coupez l'oignon finement. Faites-le revenir dans une casserole avec l'huile d'olive. Lorsqu'il est transparent, ajoutez les légumes et faites revenir le tout quelques minutes en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois.

Versez de l'eau dans la casserole afin de recouvrir tous les légumes, salez et poivrez et ajoutez la feuille de laurier. Laissez cuire doucement pendant 30 min environ.

Pendant ce temps, faites revenir les saucisses dans une poêle pour les faire dorer. Une fois dorées, coupées-les en rondelles et ajoutez-les dans la soupe.

Laissez cuire encore 10 min afin que les légumes s'imprègnent du goût des saucisses. Servez ensuite la soupe bien chaude avec des croutons de pain grillés.