

Soupe aux petits pois

Ingrédients:(pour 6 personnes)

2 oignons hachés

3 poireaux coupés en rondelles

3 carottes coupés en rondelles

1 branche de céleri en tronçons

1 boîte de 450g de petits pois

4 bouillons cubes de viande (bœuf)
dégraissés

1 saucisse fumée

1 paquet de lardons fumés dégraissés

30g de beurre



Préparation

Faire revenir les oignons dans le beurre.

Lorsqu'ils sont transparents ajouter les légumes frais, puis les petits pois, bien mélanger.

Ajouter 2 litres d'eau et les cubes de bouillons, laisser mijoter 30mn. Mixer la soupe

Faire revenir les lardons et la saucisse coupée en petits morceaux.

Ajouter à la soupe et mixer encore légèrement.

Laisser mijoter encore 5mn et ajuster l'assaisonnement.

Servir avec des petits morceaux de pain grillé.