

SOUPE PAYSANNE

Ingrédients :

- 1 Chou au choix
- 3 Carottes
- 5 Pommes de terre
- 1 Butternut
- 1 Navet blanc
- 2 Têtes d'ails
- 4 Saucisses fumées (grosses de préférence)
- 1 Cuillère à soupe de bicarbonate alimentaire
- Sel et poivre

Préparation :

- Eplucher et laver tous les légumes
- Coupez-les en gros dés et les saucisses en rondelles (sauf l'ail que vous mettez de côté).
- Remplir 1/3 de ma cuve du Vitaliseur et la faire frémir
- Dès que celle-ci est chaude mettez vos légumes sur le tamis sauf ails et les saucisses
- Laisser cuire 25 minutes
- Prendre une autre soupière que celle du Vitaliseur
- Mixer vos légumes et ajoutez de l'eau de votre cuve (eau de cuisson) afin d'obtenir un velouté.
- Remettre 1/3 d'eau dans votre cuve à frémir
- Baisser le feu en vapeur douce
- Déposer les rondelles de saucisse et l'ail sur le tamis et laissez cuire 3 à 4 minutes
- Mettre les saucisses, ails et velouté dans la soupière du vitaliseur
- Réchauffer juste quelques minutes et servez

Bon appétit