

Soupe du marché de Ronald
Source : un vieux Châteleine 2000

Ingrédients

1 lbs de saucisses italiennes (moi 6 ou 7)
1 oignon haché
2 branches de céleri, tranchées mince(cé tu un arbre ? pourquoi une branche !)
8 tasses de bouillon de poulet
2 pommes de terre, coupées en petits cubes (y'as-tu des pommes de l'air?)
2 carottes tranchées (moi hachées)
1 petit céleri-rave (ou un panais ou du navet ***) pelé et coupé en petits morceaux
1 c. à thé de basilic séché
¼ de c. à thé de poivre moulu
3 tasses de chou, déchiqueté
(parfois j'ajoute des zoos qui nient)

Huiler une grande marmite d'enduit végétal. Faire cuire les saucisses (moi j'enlève les peaux et je les coupe grossièrement (pourtant chu pas grossier ?) . Lorsque cuites, dégraisser. Ajouter les oignons et le céleri (bien vérifier qu'il n'y avait pas d'écorce encore sur les branches lolll) Cuire en remuant souvent, jusqu'à ce que l'oignon soit tendre (5 min environ) Moi parfois ça me prend plus de temps à être tendre mdr.. Verser le bouillon. Ajouter les pommes de terre, les carottes, le céleri-rave (panais, navet etc), le basilic et le poivre. Amener à Ronde.. oups non à ébullition et écumer la surface. Réduire la chaleur et laisser mijoter, à couvert environ 20 minutes. Incorporer le chou et poursuivre la cuisson (environ 10 min) jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Saler au besoin.

n.b cette soupe se congèle très bien et se conserve au frigo pour au moins 3 jours.

*** Navet ... légume préféré de Fernand Gignac.... Il a fait un malheur avec cette chanson ... Navet 20 ans, pour les yeux d'une Femme .. lolllllll

Scuzez

Ron