

# SOUPE DE POMMES DE TERRE

## aux saucisses de Vienne

Par personne



Préparation: 15 minutes  
Cuisson: 30 minutes

### Pour 2 personnes:

- 6 **300 g** de pommes de terre farineuses
- 0 **1** oignon
- 0 **1** chou-rave
- 0 **1** poireau
- 1 **1 cc** d'huile végétale
- 0 **375 ml** de bouillon de légumes  
(2 cc de poudre, p. ex. Coop **Weight Watchers**)
- 2 **250 ml** de lait écrémé (p. ex. Coop **Weight Watchers**)
- 0 Sel
- 0 Poivre
- 0 Noix de muscade râpée
- 4 **2** saucisses de Vienne allégées  
(p. ex. Wienerlait, Coop **Weight Watchers**)
- 6 **2 tranches** de pain bis (pain complet ou autres)

**1.** Peler et couper en dés les pommes de terre, l'oignon et le chou-rave. Laver et couper en rondelles le poireau. Faire chauffer l'huile dans une casserole et y faire revenir les pommes de terre, l'oignon, le chou-rave et le poireau env. 3 minutes. Mouiller avec le bouillon de légumes et faire cuire le tout 15 à 20 minutes.

**2.** Retirer quelques dés de légumes et les réserver. Réduire le reste des légumes en purée. Affiner la soupe avec le lait. Assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade. Couper les saucisses en rondelles. Ajouter les saucisses et les dés de légumes réservés à la soupe et chauffer le tout. Servir la soupe avec le pain.