



# Soupe de lentilles à la saucisse

4

**Temps total:** 0:35

**Préparation:** 0:10

**Cuisson:** 0:25

**Portion(s):** 4

**Difficulté:** Facile



## Ingrédients

### Oignon

1 pièce(s), petit

0

### Carottes

4 pièce(s), moyen

0

### Céleri-rave

1 bulbe(s), petit

0

### Poireau

1 branche(s), moyen

0

### Jambon en dés, maigre

100 g

2

### Bouillon de légumes, préparé

1000 ml(4 cc de poudre)

0

### Sel iodé

1 pincée(s)

0

### Poivre

1 pincée(s)

0

## Marjolaine

1 cc

0

## Lentilles (conserves)

530 g

0

## Moutarde, classique

1 CS

0

## Vinaigre de vin

1 CS

0

## Saucisse de Vienne de volaille

4 pièce(s)

14

### Instructions

- 1** Couper l'oignon, les carottes et le céleri en dés. Couper le poireau en rondelles.
- 2** Mettre les dés de jambon dans une casserole. Y faire revenir les dés d'oignon 3 à 4 minutes en remuant. Ajouter les légumes préparés et arroser de bouillon. Saler, poivrer et ajouter la marjolaine. Faire cuire 15 à 20 minutes. Rincer et égoutter les lentilles, les ajouter et réchauffer.
- 3** Relever les lentilles avec de la moutarde et du vinaigre. Couper les saucisses en morceaux. Les ajouter et faire chauffer brièvement. Saler, poivrer. Servir.