



SOUPE AU VIN BLANC ET SAUCISSES DE VIENNE

30 MIN
DE PRÉP.

30 MIN
EN TOUT

510 KCAL
PAR PERSONNE

① Lipides: 33 g, Glucides: 23 g, Protéines: 16 g par personne

IL VOUS FAUT POUR 4 PERSONNES

Soupe

| | |
|---------|---|
| 1 cs | de beurre |
| 2 | oignons émincés |
| 1 ½ cs | de farine blanche |
| 2 | carottes pelées et coupées en dés |
| ¼ de cc | de paprika rose |
| 3 dl | de vin blanc |
| 6 dl | de bouillon de légumes |
| 2 dl | de crème entière |
| 4 | saucisses de Vienne coupées en deux |
| 2 boîte | de pois chiches (env. 120 g) rincés et égouttés |
| | sel, selon le goût |

VOICI COMMENT FAIRE

Soupe

Faire fondre le beurre dans une casserole. Y faire revenir les oignons pendant 2 min, les saupoudrer de farine. Ajouter les carottes et le paprika, faire cuire le tout pendant 3 min. Mouiller avec le vin et laisser réduire de moitié. Ajouter le bouillon et porter à ébullition. Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter env. 10 min. Ajouter la crème, les saucisses de Vienne et les pois chiches, poursuivre la cuisson pendant env. 5 min, saler.

BON À SAVOIR



Conseil:

Parsemer la soupe d'un brin de romarin ciselé.



Servir avec:

du pain grillé, coupé en tranches.



Retrouvez la recette sur:

fooby.ch/fr/recettes/24475/