

# Soupe rapide de pommes de terre aux boulettes de saucisses

pour 2 personnes

## Ingrédients

400 g	de pommes de terre farineuses
100 g	de carottes
1	oignon moyen
4 tranches	de lard
1 cs	de beurre à rôtir
8 dl	de bouillon de légumes
2	saucisses à rôtir de porc
1 cs	d'huile
un peu	de sel
un peu	de poivre noir du moulin
un peu	de noix de muscade fraîchement râpée
1 bouque	de ciboulette

## Préparation

Peler les pommes de terre et les carottes et les passer à la râpe à röstli. Peler l'oignon et le découper en petits cubes. Débiter le lard en fines tranches. Faire chauffer le beurre dans une casserole de moyenne grandeur. Dorer le lard, le retirer de la poêle. Faire revenir l'oignon dans la graisse de cuisson. Ajouter les pommes de terre, les carottes et le bouillon de légumes, porter à ébullition et faire cuire à couvert et à feu moyen pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, retirer la chair à saucisse de sa peau, la séparer en petits morceaux et former des boulettes. Faire chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive et cuire les boulettes pendant 5 minutes de tous les côtés. Retirer environ la moitié des pommes de terre et des carottes du bouillon. Bien égoutter et réserver. Mixer directement le reste de la soupe dans la casserole à l'aide du mixeur électrique. Assaisonner avec sel, poivre et noix de muscade. Incorporer dans la soupe le reste des pommes de terre et carottes ainsi que les boulettes de saucisse et cuire encore pendant 2 à 3 minutes.

Couper la ciboulette en petites rondelles. Verser la soupe dans des assiettes creuses ou des bols à soupe et la garnir de rondelles de ciboulette et de tranches de lard rôties.

## Trucs

Au lieu des carottes, vous pouvez aussi utiliser un potiron.



*Soupe rapide de pommes de terre aux boulettes de saucisses*