

Soupe de CHOU ROUGE, pommes de terre et lardons

Pour 5 personnes

Ingrédients :

1 petit chou rouge
ou ½ gros
1 oignon
2/3 pommes de terre
150g de lardons fumés
Sel, poivre
1 c.s de vinaigre



Préparation

Faire revenir l'oignon et le chou rouge émincé avec un peu d'huile d'olive dans une casserole. Ajouter les pommes de terre épluchées et coupées en gros dès. Couvrir d'un litre d'eau. Entre temps, faire revenir les lamelles de lardons fumés. Laisser cuire la soupe 20min, la mouliner et y rajouter les lardons ainsi que le vinaigre. Assaisonner.