SOUPE TOSCANE AUX SAUCISSES, POMMES DE TERRE ET CHOU KALE

INGRÉDIENTS

Saucisses
Pommes de terre
Chou Kale
Paprika
Tomates
Bouillon de poule
Origan
Chou Kale
Oignon
Ail

RECETTE

- Émincez l'oignon et l'ail. Coupez les tomates en dés, les pommes de terre en morceaux et le chou kale en retirant les grosses tiges.
- Dans une grande cocotte, ajoutez un filet d'huile d'olive. Faites dorer les saucisses quelques minutes sur toutes leurs faces. Réservez-les.
- Dans la même cocotte, faites revenir l'oignon et l'ail. Ajoutez les tomates, le paprika et l'origan. Laisse mijoter 5 minutes.
- Ajoutez les pommes de terre et le bouillon de poule. Ajoutez les saucisses dans la cocotte. Laissez cuire environ 20 minutes à feu moyen.
- Ajoutez le chou kale et poursuivez la cuisson 8 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'il soit tendre.

Toutes les recettes des Soupes du monde 2026
à retrouver sur www.lemikado.org