

## Soupe aux lentilles

### **Ingrédients pour 4 personnes:**

150 g lardons fumés en dés

1 oignon en dés

3 c. à s. huile de colza

2 carottes en dés

1 poireau en dés

500 g céleri-rave en dés

1 botte de persil, haché

3 pommes de terre en dés

150 g lentilles

3 c. à c. vinaigre du vin blanc

3 saucisses de Strasbourg en tranches

Sel

Poivre noir

Cumin

### **Préparation :**

1. Chauffer l'huile dans un pot, ajouter lardons et l'oignon et les faire suer.
2. Ajouter les carottes, le poireau, le céleri-rave et les pommes de terre et augmenter la chaleur. Laisser cuire pendant 5 minutes, remuer.
3. Ajouter 1 l de l'eau et laisser cuire avec le couvercle pendant 45 minutes.
4. Ajouter le sel, le vinaigre, le poivre et le cumin , selon votre goût.
5. Baisser la température et chauffer lentement les saucisses.
6. Manger chaud 🍴

Bon appétit !