Soupe toscane à la saucisse et au pain

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 saucisses (de préférence des saucisses de campagne)
huile d'olive
1 cuillerée à thé de graines de fenouil
1⁄2 cuillerée à thé piments rouges séchés
1 oignon (émincé)
2 tiges de céleri (émincées)
2 carottes (en dés)
2 pommes de terre (en dés)
350 grammes de haricots blancs (en conserve, égouttés)
1 l d’eau
100 grammes de chou milan (coupé en lanières)
100 grammes de pain rassis (blanc, coupé en dés)
poivre noir du moulin
sel
3 cuillères à soupe de parmesan (râpé)

Méthode de préparation

1. **Retirez la peau des saucisses. Faites chauffer un filet d’huile d’olive dans une sauteuse et laissez dorer les morceaux de viande avec les graines de fenouil et le piment rouge séché.**
2. **Ajoutez l’oignon, le céleri, les carottes et les pommes de terre. Laissez cuire à feu doux pendant 15 minutes. Remuez de temps en temps.**
3. **Ajoutez les haricots et l’eau. Portez à ébullitio**
4. **Ajoutez le chou de Milan et le pain. Laissez mijoter 30 minutes pour que la soupe s’épaississe.**
5. **Ajoutez encore 1 dl d’huile d’olive et assaisonnez avec du sel et du poivre noir du moulin.**

6. **Garnissez de parmesan.**