

Portions	24
Préparation	45 minutes
Cuisson	50 minutes

Soupe-repas

- 6 **Oignons** hachés
- 1 **Céleri** tranche
- 2 tasses de **Carottes** en petits dés
- ½ bulbe d'**Ail** haché finement
- 454g **Viande hachée**
- 1kg de chair de **Saucisse italiennes douces**
- 4 conserves de 796ml de **Tomates en dés**
- 4 Litres de **Bouillon de bœuf** (4 litres d'eau + 1/3 tasse base de bouillon de bœuf)
- 4 tasses de **Chou vert**, coupé en fines lanières
- 454g **Haricots verts** coupés en morceaux
- 2 tasses de **Navet** coupé en dés
- 2 **Courgettes**, non-pelées, coupées en dés
- 30ml (2 c. à soupe) de **Sucre**
- 10ml (2 c. à thé) de **Basilic séché**
- 10ml (2 c. à thé) d'**Origan séché**
- 170g d'**Épinards** frais, équeutés et hachés grossièrement
- 1 conserve de 540ml d'**Haricots rouges**, égouttés et rincés
- 2 tasses de **Nouilles à soupe** (SI désiré)

1. Dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen, faire cuire la viande hachée et la saucisse italienne en les défaisant à la cuillère, pendant environ 5-7 minutes.
2. Ajouter les oignons, le céleri, les carottes et l'ail et cuire 5 minutes.
3. Ajouter les tomates en conserves, le bouillon de bœuf, le chou, les haricots verts, le navet la courgette, le sucre le basilic, et l'origan.
4. Porter à ébullition et réduire le feu, couvrir et laisser mijoter 30 minutes.
5. Ajouter les épinards, les lentilles et les pâtes si désiré et cuire à découvert de 8 à 10 minutes.