



Soupe à la chair de saucisse et haricots blancs

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SOUPES/POTAGES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 filet d'huile d'olive
- 500 grammes de chair à saucisse chorizo*
- 1 oignon, haché
- 2 carottes moyennes, coupées en brunoise
- 2 branches de céleri, coupées en brunoise
- 4 gousses d'ail, hachées
- 3 c. soupe de pâte de tomate
- 1 branche de thym frais
- 3 c. thé d'épices italiennes
- 1/2 tasse de vin blanc
- 4 à 5 tasses de bouillon poulet
- Sel et poivre
- 1 boîtes de haricots blancs, égouttés et rincés
- Une croûte de parmesan (si vous en avez sous la main)
- 1/2 tasse de crème 15% ou 35%
- 1 c. table de jus de citron frais
- 1 tasse de parmesan râpé
- 3 tasses de bébé épinards frais

*J'ai personnellement pris celle de la compagnie DuBreton.

Préparation

1. Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile à feu moyen vif.
2. Ajouter la chair de saucisses et faire brunir en prenant soin de défaire la viande.
3. Ajouter l'oignon, les carottes et les céleris. Faire revenir pendant 4 à 5 minutes en brassant de temps en temps.
4. Ajouter l'ail et cuire 1 minute.
5. Ajouter ensuite la pâte de tomate et cuire 2 minutes en brassant sans arrêt.
6. Ajouter les épices et bien mélanger.
7. Déglacer avec le vin et bien gratter les sucs de cuisson.
8. Saler et poivrer au goût.
9. Ajouter le bouillon, les haricots et la croûte de parmesan. Porter à ébullition et laisser mijoter 5 minutes.
10. Ajouter la crème, les épinards et le parmesan. Bien brasser et laisser cuire pendant un autre 5 minutes.
11. Ajuster l'assaisonnement.
12. Déguster.

Garnitures optionnelles : parmesan râpé, croûtons, filet d'huile d'olive