SOUPE AUX HARICOTS BLANCS 2

Ingrédients : pour 4 portions d'1 1/3 tasse (330 ml) chacune

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- ¾ tasse (100 g) de pancetta en petits dés (ou 3 tranches de bacon)
- 1 oignon moyen coupé en dés finement
- ¼ tasse (21 g) de poireau
- 1 branche moyenne de céleri, coupée en dés finement
- 1 carotte moyenne finement coupée en dés
- Le ¼ d'un poivron rouge de taille moyenne, coupé en dés (j'avais un reste de poivron rouge, j'ai comblé ce qui manquait avec du poivron orange)
- 3-4 grosses gousses d'ail émincées
- Une pincée de thym séché
- 1 ½ c. à soupe (11.25 g) de farine tout usage
- 4 tasses (1 L) de bouillon de poulet ou de légumes (prévoir un peu plus s'il est nécessaire d'allonger)
- 1 petite tomate finement coupée en dés
- 1 c. à soupe (15 ml) de pâte de tomate
- 1 feuille de laurier
- ¼ c. à thé (1 ml) d'origan séché
- ¼ c. à thé de sel
- Une pincée de poivre
- 1 boîte de 19 Oz (540 ml) de haricots cannellini rincés et égouttés
- 3 c. à soupe (45 ml) de mélange laitier 5% à cuisson (ou de la crème 15% à cuisson)
- 2 c. à soupe (30 ml) de feuilles de persil plat frais émincées
- Herbes salées au goût (facultatif)

Préparation :

1. Chauffer l'huile dans une grande casserole à feu moyen. Ajouter la pancetta et la faire dorer.
2. Ajouter l'oignon, le céleri, la carotte et le poivron et cuire jusqu'à ce qu'il commence à ramollir, environ trois à cinq minutes.
3. Baisser le feu légèrement et incorporer l'ail et le thym. Faire cuire deux minutes; ajouter la farine et cuire deux minutes de plus.
4. Ajouter le bouillon, la tomate, la pâte de tomate, la feuille de laurier, l'origan, le sel, le poivre et les haricots, et porter à ébullition. Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter 15 minutes. Vous pouvez écraser quelques haricots contre le côté de la casserole si vous souhaitez une soupe plus épaisse.)
5. Éteindre le feu et incorporer le mélange laitier (ou la crème), le persil et les herbes salées si désiré.
6. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Servir.

Notes :

- Si vous utilisez du bacon, omettre l'huile.
- Se congèle

Source : déclinaison d'une recette d'An Edible Mosaic

<https://www.anediblemosaic.com/white-bean-chowder/?cn-reloaded=1&cn-reloaded=1>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel le lundi 3 juillet 2023

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2023/07/soupe-aux-haricots-blancs-2.html>