

## SOUPE AUX HARICOTS VERTS ET JAUNES ET À LA SAUCISSE ITALIENNE

**Ingrédients :** 5-6 portions

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 1 oignon, haché
- 4 gousses d'ail, hachées finement
- 1 carotte moyenne tranchée en fines rondelles
- 1 grosse pomme de terre hachée en dés
- 6 tasses (1,5 L) de bouillon de poulet
- 2 tasses (260 g) de haricots verts et jaunes coupés en deux
- 2 saucisses italiennes (environ 240-250 g) douces ou fortes, membrane retirée
- 1 feuille de laurier
- ½ c. à thé (2 ml) de basilic séché
- ½ c. à thé (2 ml) d'origan séché
- Une pincée de thym et de romarin séchés
- Set et poivre du moulin
- Herbes salées au goût (facultatif)
- 2 c. à soupe de ciboulette hachée finement
- Parmesan frais râpé au goût pour garnir

**Préparation :**

1. Dans une casserole, faire chauffer 1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive. Ajouter la chair des saucisses et défaire à l'aide d'une cuillère de bois. Faire cuire jusqu'à cuit. Retirer de la casserole et réserver.
2. Ajouter les 2 c. à thé (10 ml) d'huile restante et faire rissoler l'oignon pendant quelques minutes pour l'attendrir.
3. Ajouter l'ail, les carottes, et la pomme de terre. Mélanger pour bien enrober d'huile et cuire 1-2 minutes en brassant souvent.
4. Ajouter le bouillon de poulet, les haricots verts et jaunes, la feuille de laurier, le basilic, l'origan, et les pincées de thym et de romarin. Saler et poivrer.
5. Porter à ébullition. Réduire le feu et couvrir. Laisser mijoter durant 25-30 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient cuits.
6. Ajouter la chair à saucisse cuite, et la ciboulette. Mélanger.
7. Rectifier l'assaisonnement (si désiré, ajouter les herbes salées à ce moment).
8. Au moment de servir, garnir de parmesan râpé.

**Source :** inspirée par une recette de Kraft

<http://www.kraftcanada.com/recettes/soupe-aux-pommes-de-terre-aux-haricots-verts-et-a-la-saucisse-172553>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 11 septembre 2017

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2017/09/soupe-aux-haricots-verts-et-jaunes-et.html>