

## SOUPE HARICOTS BLANCS CHORIZO

**Ingrédients :** pour 4 portions

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 1 oignon haché finement
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1/3 tasse (28 g) de poireau haché
- 1 carotte hachée
- Une grosse pincée de piment d'Espelette
- 4 tasses (1 L) de bouillon de poulet
- 2/3 tasse (75 g) de chorizo doux ou fort tranché en rondelles, puis en quatre
- 1 boîte (540 ml) de haricot blancs (cannellini) bien rincés et égouttés
- 1-2 c. à soupe (15-30 ml) de jus de citron frais
- Poignée de persil plat haché
- Poivre au goût

**Préparation :**

1. À feu moyen-doux, faire cuire l'oignon, le poireau et la carotte dans de l'huile d'olive sans les laisser colorer pendant 3-4 minutes.
2. Ajouter l'ail haché et le piment d'Espelette et poursuivre la cuisson une trentaine de secondes.
3. Ajouter le bouillon et les haricots. Poivrer. Bien mélanger.
4. Porter à ébullition. Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter pendant 15 minutes.
5. Ajouter le chorizo, et le jus de citron; pour le jus de citron, aller graduellement en goûtant et en ajustant au goût personnel.
6. Ajouter le persil et mélanger.
7. Vérifier l'assaisonnement. (Dans mon cas, je n'ai pas jugé nécessaire d'ajouter du sel)

**Source :** déclinaison d'une recette de Marmiton

[https://www.marmiton.org/recettes/recette\\_soupe-haricots-blancs-chorizo\\_33075.aspx#utm\\_source=NL\\_daily&utm\\_medium=Email&utm\\_campaign=mm-NL\\_daily-ct3-dftdflt200000&utm\\_term=20220108](https://www.marmiton.org/recettes/recette_soupe-haricots-blancs-chorizo_33075.aspx#utm_source=NL_daily&utm_medium=Email&utm_campaign=mm-NL_daily-ct3-dftdflt200000&utm_term=20220108)

« La fille de l'anse aux coques » Maripel, le lundi 4 avril 2022

[La fille de l'anse aux coques: SOUPE HARICOTS BLANCS CHORIZO \(lafilledelanseauxcoques.blogspot.com\)](http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com)