SOUPE AUX HARICOTS JAUNES

Ingrédients :

- 2 c. à soupe (30 g) beurre ou de margarine
- 2 oignons, hachés
- 4 tasses (450 g) haricots jaunes, coupées en morceaux (*j'ai mis quelques haricots verts*)
- 8 tasses (2 litres) bouillon de poulet
- 1 ½ tasse (375 ml) lait
- 2-3 c. à soupe (15-22 g) farine
- Au goût, sel et poivre
- *Ajout d'1 c. à thé (5 ml) d'herbes salées*
- Au goût, ciboulette fraîche, hachée

Préparation :

- Dans une grande casserole, chauffer le beurre et faire revenir les oignons une minute. Ajouter les haricots et faire revenir une minute de plus en brassant souvent. Ajouter le bouillon de poulet et porter à ébullition.
- Recouvrir et laisser mijoter à feu doux 25 min ou jusqu'à ce que les haricots soient cuits.
- Ajouter le lait et mélanger.
- Délayer la farine avec une petite quantité de bouillon chaud et épaissir la soupe au goût.
- Assaisonner de sel (*herbes salées pour moi*) et de poivre.
- Au service, parsemer de ciboulette fraîche.

Source : amalgame de deux recettes + ma touche personnelle : Métro et Lcl sur Recettes du Québec

http://www.metro.ca/recette/2921/soupe-aux-haricots-jaunes-de-grand-mere.fr.html

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 13 août 2012
http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2012/08/soupe-aux-haricots-jaunes.html