cheffe

CAMILLE KIEFFER

Mamie Kocotte
MOMENTS & CUISINE À PARTAGER

MAMIE KOCOTTE

35 Av. de la République
69160, Tassion-La-Demi-Lune

Image non contractuelle

SOUPE CRÉMEUSE AUX HARICOTS BLANCS

par Camille Kieffer

INGRÉDIENTS pour environ 1 litre

- 200g de haricots blancs secs
- 1 demi oignon moyen (~60g)
- 1 gousse d'ail
- 1 c.s d'huile d'olive
- 1 branche de thym frais
- 1 feuille de laurier
- 500ml de bouillon de légumes
- 125ml de crème fraîche épaisse ou de lait de coco

PRÉPARATION

La veille

1. Faire tremper les haricots blancs dans une grande quantité d'eau froide

Le jour-j

1. Egoutter et rincer soigneusement
2. Faire revenir l'oignon, l'ail, dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
3. Ajouter les haricots, le thym et le laurier, puis bien mélanger.
4. Verser le bouillon de légumes et porter à ébullition.
5. Réduire à feu doux et laisser mijoter 1h à 1h30, jusqu'à ce que les haricots soient tendres.
6. Retirer les herbes aromatiques.
7. Mixer finement à l'aide d'un mixeur plongeant ou d'un blender.
8. Ajouter la crème fraîche ou le lait de coco, puis ajuster l'assaisonnement.

L'ASTUCE DU CHEF !

Réchauffer doucement sans bouillir avant le service.