



Soupe de haricots blancs au chorizo



4 pers



12 mn

Les ingrédients

- Haricots blancs - 250 g
- Chorizo - 75 g
- Bouillon de volaille - 1 cube
- Persil frise - 3 brins
- Oignon jaune - 1 pièce
- Huile d'olive : 1 c. à s.
- Ail - 2 gousses
- Jus de citron - 1 c. à s.
- Sel fin - 1 pincée
- Poivre moulu - 1 pincée

La recette

Etape 1

Peler l'oignon et le couper en rondelles avec le chorizo. Rincer et ciseler le persil. Rincer et égoutter les haricots blancs.

Etape 2

Chauffer un peu d'huile d'olive dans une casserole et faire revenir l'oignon et le chorizo pendant 2 minutes à feu moyen. Retirer le chorizo et réserver.

Etape 3

Ajouter ensuite l'ail et les haricots dans la casserole et faire revenir en mélangeant pendant 3 minutes.

Etape 4

Ajouter le bouillon de volaille et porter à ébullition pendant 10 minutes en mélangeant.

Etape 5

Retirer du feu et mixer grossièrement le mélange, puis ajouter de nouveau les rondelles de chorizo avec le jus de citron. Saler et poivrer.

Etape 6

Verser la soupe dans les bols et décorer de persil avant de servir.

