

Soupe de haricots blancs au bacon

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Il vous faut pour 6 grosses assiettes :

• 10 tranches de bacon (100 g) • 250 g de haricots blancs • 4 tiges de céleri branche • 1 oignon • 1 gousse d'ail • huile d'olive, sel, poivre • 1 bouillon cube + 600 g d'eau bouillante

Faire gonfler les haricots dans un grand volume d'eau froide pendant une nuit. Le lendemain, les égoutter.

Peler et émincer l'oignon. Le faire revenir dans une cocotte jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajouter le bacon coupé en petits morceaux, et faire revenir quelques minutes. Peler et dégermer l'ail. Le presser dans la cocotte et faire revenir en remuant quelques secondes, sans le laisser brûler.

Laver et émincer le céleri, l'ajouter dans la cocotte avec les haricots. Verser l'eau bouillante dans laquelle on aura dissout le cube. Saler et poivrer peu. Porter à ébullition, poser un couvercle sur la cocotte et laisser cuire sur feu doux 20 minutes. Mixer plus ou moins grossièrement selon les goûts, goûter, rectifier l'assaisonnement si besoin, et servir chaud.