



# Soupe aux Haricots Noirs

Recette Visuelle  
par DAREBEE  
@ darebee.fr

1 boîte - 250g de haricots noirs  
2 oignons  
¼ tasse - 50ml de sauce tomate  
½ c.à.s de mélasse  
2 tasses - 400ml d'eau

AMÉLIOREZ ! Ajoutez de l'avocat, du persil frais, ½ c.à.s de poivre noir et ½ c.à.s de poivre de Cayenne.

2 PORTIONS

1



2



3



## INSTRUCTIONS

1. Coupez l'oignon en dés. Mélangez tous les ingrédients dans une grande marmite, ajoutez des épices et remuez. Portez à ébullition, baissez le feu à doux, couvrez la casserole avec un couvercle et laissez mijoter pendant 20 minutes.
2. Mixez une partie ou la totalité de la soupe, selon la consistance souhaitée. Sinon, vous pouvez la laisser telle quelle.
3. Garnissez de dés d'avocat et de persil frais ciselé.