Soupe aux Haricots Blancs

Recette Visuelle
par DAREBEE
© darebee.fr

1 tasse ~ 240g de haricots blancs
2 carottes
1 oignon
¼ tasse ~ 50ml de sauce tomate
½ c.à.s de mélasse
2 tasses ~ 400ml d'eau

2 PORTIONS

AMÉLIORER : Ajouter du romarin frais ou séché.

1

2

3

INSTRUCTIONS

1. Couper les carottes en petits dès, émincer finement l'oignon. Dans une grande casserole, mélanger tous les ingrédients, assaisonner selon son goût et remuer. Ajouter du romarin frais ou séché. Porter à ébullition, baisser le feu à doux, laisser mijoter à couvert pendant : 30 minutes, pour les haricots en conserve ; 45 minutes, pour les haricots crus trempés dans l'eau.

2. Utiliser un mixer plongeant pour mélanger une partie ou la totalité de la soupe, selon la consistance souhaitée. Sinon, la laisser telle quelle.

3. Garnir de romarin frais.