

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **SOUPE DE HARICOTS BLANCS SECS ET AU CHORIZO**

**Pour 8 personnes :**

**400g haricots secs - 4 oignons - 1 petit chou vert - 6 carottes -  
150g chorizo piquant - 4 càs huile d'olive - sel - poivre -**

**Faire tremper les haricots 12h00 dans l'eau froide. Au bout de ce temps, les égoutter. Les verser dans un faitout, recouvrir d'eau froide. Porter à ébullition. Compter 1h00 à 1h15 de cuisson à partir de l'ébullition. Egoutter et réserver.**

**Emincer les oignons et le chou vert. Eplucher les carottes et les couper en rondelles ainsi que le chorizo.**

**Dans une cocotte, faire fondre les oignons dans l'huile d'olive pendant 10 minutes à feu doux. Ajouter le chorizo puis les carottes, cuire pendant 5 minutes. Incorporer le chou vert. Mouiller d'eau à hauteur, porter à ébullition. Baisser le feu, laisser mijoter 10 minutes. Verser les haricots réservés dans la soupe. Assaisonner et cuire à feu doux pendant 30 minutes.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr