

Soupe Texane aux Haricots Rouges et Petites Boulettes

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- OIGNON(S)	1
- COURGETTE(S)	1
- CAROTTE(S)	1
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1/2
- TOMATES CONCASSÉES	400g
- BOUILLON DE LÉGUMES	750 ml (2 cubes)
- HARICOTS ROUGES	260g
- PETITES BOULETTES SURGEL.	200g
- PAPRIKA	2 c à café
- ORIGAN	1 c à soupe
- CORIANDRE FRAIS	1 c à soupe
- LAURIER	2 feuilles
- PIMENT DE CAYENNE	2 pincées
- AIL EN POUDRE	un peu
- CHEDDAR	150g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez le poivron en cubes.
- Mélangez-les avec les tomates concassées et ½ boîte d'eau. Mixez-le tout au mixeur plongeur.
- Coupez la courgette en cubes.
- Pelez et coupez la carotte en dés.
- Emincez l'oignon.
- Dans une grande casserole, faites revenir l'oignon, les dés de carottes et de courgettes dans un mélange beurre-huile. Assaisonnez d'ail en poudre, sel et poivre.
- Epicez avec le paprika, l'origan, les feuilles de laurier et la coriandre. Mélangez.
- Mouillez ensuite avec le bouillon de légumes et versez également le mélange tomates-poivrons. Salez et poivrez.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter pendant 45 minutes.
- Pendant ce temps, faites rissoler les petites boulettes dans un peu d'huile chaude. Salez, poivrez et ajoutez le piment de Cayenne. Réservez.
- Egouttez les haricots rouges.
- Lorsqu'il reste 10 minutes de cuisson au potage, intégrez-y les haricots et les boulettes.
- Râpez le cheddar.
- Servez le potage bien chaud avec le cheddar râpé.