

Soupe Mexicaine aux Haricots Rouges et Maïs

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- HARICOTS ROUGES	250g
- MAÏS (GRAINS)	140g
- TOMATE(S)	1.2kg
- SUCRE (EN MORCEAUX)	2
- CONCENTRÉ DE TOMATES	140g
- BOUILLON DE LÉGUMES	75 cl (1 cube)
- PAPRIKA	1 c à soupe
- PIMENT DE CAYENNE	1/4 c à café
- CORIANDRE FRAIS	1-2 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	selon votre goût
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Mondes les tomates et coupez-les en dés.
- Emincez les oignons et faites-les revenir dans du beurre chaud.
- Ajoutez les tomates concassées ainsi que le concentré de tomates et le paprika.
- Arrosez avec le bouillon de légumes. Salez et poivre.
- Portez à ébullition puis poursuivez la cuisson à couvert en baissant le feu pendant 20 minutes.
- Transvasez le potage dans le bol du Monsieur Cuisine et mixez pendant 1min 30 sec/vitesse 7-10.
- Remplacez le potage dans la casserole. Ajustez la consistance avec un peu d'eau si nécessaire.
- Egouttez puis rincez les haricots et le maïs. Ajoutez-les au potage ainsi que les morceaux de sucre et le piment de Cayenne.
- Poursuivez la cuisson encore 10 minutes sur feu doux.
- En fin de cuisson, saupoudrez de coriandre.
- Servez sans attendre avec un filet de crème selon votre goût.