

Potage aux Haricots Rouges et Blancs

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- POIREAUX ENTIERS	3
- HARICOTS ROUGES	1 boîte (240g)
- HARICOTS BLANCS	1 boîte (240g)
- THYM	
- AIL EN POUDRE	un peu
- CONCENTRÉ DE TOMATES	70g
- BOUILLON DE LÉGUMES	1.3 litres (1 cube)
- PIMENT DE CAYENNE	1 bonne pincée
- LARDONS	250g fumés
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Egouttez les haricots sans les rincer.
- Nettoyez et coupez les poireaux en fine julienne.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez, poivrez et agrémentez d'un peu d'ail.
- Intégrez le concentré de tomates et les haricots.
- Mélangez 30 secondes puis arrosez avec le bouillon. Assaisonnez avec le piment puis salez et poivrez.
- Portez à ébullition et laissez cuire 15 minutes.
- En attendant, rissolez les lardons dans une poêle chaude avec un peu d'huile.
- Après les 15 minutes de cuisson du potage, ajoutez-y les lardons et poursuivez la cuisson doucement pendant encore 10 minutes.
- Servez dans des assiettes creuses.

