



Soupe aux haricots blancs

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

En finir de manger toujours des haricots blancs avec de la viande. Un potage et puis c'est tout.

Les ingrédients pour la recette

- 350 g haricots blancs secs
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2.5 l de bouillon de volaille
- Sel fin et poivre du moulin
- Huile de tournesol
- Piment de cayenne
- 6 tranches de pain céréales

Pour 4 personnes

La réalisation de la recette :

Mettre dans une eau froide la totalité de vos **haricots blancs** et les laisser **tremper une nuit entière** dans votre réfrigérateur. Après avoir passé une bonne nuit, égoutter vos haricots blancs et les verser dans un grand faitout. **Eplucher** l'oignon et le ciseler grossièrement. Ajouter votre **oignon** et les deux gousses d'ail dans le faitout contenant les haricots blancs. Ajouter les **2,5 litres de bouillon de volaille** chaud.

Porter à ébullition puis laisser cuire 2 h 30 à petits **frémissements**. Lorsque les haricots blancs sont cuits, les égoutter et garder le liquide de cuisson. Remettre 1/3 des haricots blancs cuits dans le faitout et mixer le reste des haricots blancs avec un peu de bouillon de cuisson jusqu'à obtenir une purée. Verser cette purée **dans le faitout**, ajouter suffisamment de bouillon de cuisson mis de côté pour rendre votre soupe de bonne consistance.

Mélanger à la spatule tout en portant à ébullition. Assaisonner de sel fin et poivre du moulin. Ajouter une pointe de **piment de Cayenne**. Réserver au chaud. Couper des cubes de pain céréales et les faire revenir dans la casserole contenant de l'huile. Faire sauter les **croûtons** jusqu'à obtenir une belle coloration. Les égoutter et les servir avec votre soupe très chaude.