



À  
CÔTÉ

**PORTIONS :** 4 À 6

**CUISSON :** ENVIRON 45 MINUTES

## SOUPE AUX HARICOTS BLANCS

La soupe est un plat parfait pour vider votre frigo d'aliments qui traînent à la fin de la semaine. Ils sont encore bons, mais moins alléchants? Ils seront parfaits dans une soupe, car leur apparence n'affecte en rien leur saveur. 1, 2, 3, go – vidons le frigo!

### INGRÉDIENTS

- 2 tasses de haricots blancs, rincés et égouttés (si vous utilisez des haricots secs\*, faire tremper dans de l'eau froide toute la nuit et précuire dans l'eau bouillante une quinzaine de minutes)
- 1 gros oignon, haché
- 4 branches de céleri, hachées
- 1 c. à thé d'ail en poudre\*
- ½ c. à thé de thym séché\*
- 1 feuille de laurier\*
- 5 tasses de bouillon de poulet\*
- 1 filet d'huile d'olive\*
- Sel et poivre au goût\*

### INSTRUCTIONS

1. Dans un grand chaudron, faire frémir le céleri dans un peu d'huile d'olive à feu moyen pendant 15 minutes, en ajoutant de l'huile au besoin.
2. Ajouter les oignons, faire frémir 5 minutes de plus.
3. Ajouter les haricots blancs, l'ail, le thym, la feuille de laurier, le sel et le poivre au goût et le bouillon de poulet. Amener à ébullition.
4. Diminuer le feu, couvrir et laisser mijoter à feu doux environ 25 minutes ou jusqu'à ce que les haricots et le céleri soient bien cuits.