

Soupes chaudes

Soupe de haricots rouge et bacon


35 min 10 min 25 min
TEMPS TOTAL
PRÉPARATION
CUISSON
0
REPOS
385
CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

**Ingrédients pour la
soupe**

250 g **Haricots rouges**
20 g **Bacon**
4 tige(s) **Céleri-Branche**
1 **Oignon(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 litre(s) **Bouillon de volaille**
20 g **Crème liquide (fleurette)**
150 g **Emmental**
1 **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1
Préparation des ingrédients

- 1 Couper l'oignon en quatre à l'aide d'un couteau éminceur, le peler et l'émincer puis réserver.
- 2 Écraser la gousse d'ail avec le plat de la main, la peler, la dégermer à l'aide d'un couteau d'office et la hacher. Réserver avec les oignons.
- 3 Retirer les fanes du céleri puis le couper en petites rondelles. Réserver dans un saladier.
- 4 Mettre une casserole à chauffer avec un filet d'huile d'olive.
- 5 Ajouter l'oignon et l'ail quand l'huile est chaude puis les faire revenir. Mélanger à l'aide d'une spatule.
- 6 Ajouter le céleri et les haricots rouges lorsqu'ils sont à peine colorés.
- 7 Couvrir de bouillon de poule et laisser cuire environ 25 minutes.
- 8 Faire chauffer une poêle puis mettre le bacon sans ajouter de matière grasse.
- 9 Ajouter le bacon au bouillon une fois qu'il est bien grillé. Veiller à réserver quelques tranches pour le dressage.

Étape 2

Réalisation de la soupe

- 1 Arrêter le feu une fois que la soupe est cuite.
- 2 Pour éviter les éclaboussures, filmer la casserole avec du film alimentaire.
- 3 Pencher un peu la casserole et mixer.
- 4 Filtrer la soupe à l'aide d'un saladier et d'un chinois.
- 5 Ajouter la crème liquide, assaisonner de sel et de poivre puis mélanger au fouet.

Étape 3

Dressage

- 1 Couper de fines lamelles de bacon.
- 2 Remplir les bols de soupe à l'aide d'une louche.
- 3 Ajouter un peu d'emmental préalablement râpé sur la soupe et quelques lamelles de bacon grillé. Déguster bien chaud.