Christophe Casazza

Soupes chaudes

Soupe de haricots rouge et bacon

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

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.

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 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.