

SOUPE PAYSANNE



Ingredients:



5 MINUTES



25 MINUTES



4 PERSONNES

- 800 g de choux frisé s(1 pièce)
- 400 g de haricots blancs (cuits)
- 200 g de lardons
- 1 gousse d'ail



Préparation :

1. Coupez le chou en deux puis émincez-le.
2. Dans une casserole, ajoutez les lardons, râpez l'ail et faites-le cuire 2 minutes à feu vif.
3. Ajoutez le chou et mélangez.
4. Couvrez à hauteur avec de l'eau (250 ml d'eau par personne environ).
5. Salez et poivrez, portez à ébullition, couvrez puis laissez mijoter à feu moyen pendant 15 minutes.
6. Après 15 minutes, ajoutez les haricots blancs et laissez cuire 5 minutes supplémentaires à couvert.
7. Vérifier la cuisson de la soupe. Servez, c'est prêt !