

CIORBA DE FASOLE CU AFUMĂTURĂ:

ÉTAPES À SUIVRE

13

RECETTES EN ROUTE

INGRÉDIENTS



1-2 personnes

6 cuillérées de haricots blancs cuits
150 g de travers de porc fumé
150 g de bacon fumé
100 g de lard salé
1 oignon
2 feuilles de laurier
1 verre de vin blanc
1 carotte
50 g de céleri
3 cuillérées de tomates frites
2 cuillérées de farine
Huile d'olive
Sel et poivre
Persil et estragon
2 cuillérées de paprika fumé
Eau



1 Pour la poêlée :

Dans une casserole, verser une dose d'huile d'olive et faire dorer le lard et le bacon. Ajouter les travers et faire revenir 5 minutes. Ajouter l'oignon découpé en julienne, les carottes en petits morceaux, le laurier et le céleri en petits morceaux également.

2 Faire revenir :

Faire revenir pendant 5 à 10 minutes. Ajouter le paprika fumé et la farine. Faire dorer et ajouter le vin blanc, laisser évaporer et ajouter les tomates frites et l'eau jusqu'à couverture. Laisser cuire jusqu'à attendrir les travers.

3 Dernière étape :

Une fois prêt, ajouter les haricots blancs et laisser cuire 5 minutes, avant d'ajouter le persil haché et l'estragon. Assaisonner de sel et poivre noir. La soupe est prête.

Si vous souhaitez faire cette recette pour plusieurs personnes, il suffit de doubler la quantité en fonction du nombre de personnes.