

SOUPE DE HARICOTS BLANCS AUX CREVETTES

Pour 4 personnes (au club la recette pour une personne)

INGREDIENTS :

- 👉 24 crevettes crues*
- 👉 250g de haricots blancs en conserve.*
- 👉 1 Poivron rouge.*
- 👉 2 oignons*
- 👉 6 gousses d'ail*
- 👉 4 brins de persil*
- 👉 1 bouquet garni*
- 👉 3 cs d'huile d'olive.*
- 👉 Sel et poivre du moulin.*



PREPARATION / CUISSON 45 mn :

- 1. Décortiquer les crevettes en réservant têtes et carapaces.*
- 2. Epépiner le poivron et taillez-le en dés, pelez les gousses d'ail, pelez et ciselez les oignons.*
- 3. Faites revenir les têtes et les carapaces des crevettes avec les oignons et deux cuillerées d'huile dans une cocotte. Arrosez d'un litre ½ d'eau. Ajoutez le bouquet garni, faites frémir 20 mn.*
- 4. Pochez 5 mn à frémissements dans la cocotte, les crevettes, égouttez-les. Filtrez le liquide en pressant, mixez-le avec les haricots et l'ail, ajoutez le poivron, faites frémir 10 mn salez et poivrez.*
- 5. Répartissez la soupe dans les bols. Décorez avec les crevettes, arrosez d'un filet d'huile d'olive, parsemez de persil et servez chaud accompagné de pain grillé.*

VIN :

Un cassis blanc ou un Bandol rouge de Provence.

