

Soupe de haricots blancs et Chorizo

Ingrédients (1 recette par personne)

1 oignon

2 gosses d'ail

1 l de bouillon de volailles

1 boîte de haricot blanc

75g de chorizo fort

1 citron

persil finement ciselé

Préparation

Émincé finement l'oignon et l'ail. Faire cuire l'oignon dans l'huile d'olive sans laisser colorer.

Ajouter l'ail et les haricots, bien mélanger.

Ajouter le bouillon et porter à ébullition.

Mixer la moitié du mélange bouillon haricots. Mélanger à nouveau le tout.

Ajouter le chorizo détaillé en rondelles coupées en quatre.

Ajouter le jus de citron (peut-être pas d'un seul coup pour tester l'acidité) et le persil finement ciselé.

Vérifier l'assaisonnement (personnellement je trouve que le bouillon et chorizo suffisent à relever cette soupe).

C'est encore meilleur réchauffé !!!!!!!!!!!!!!!