

GROSSE SOUPE

*100 g de gros haricots blancs, mis à tremper une nuit,
et cuits 1/2 heure à la casserole à pression*

1 gros oignon haché

1 poireau émincé

3 carottes coupées en dés

4 branches de céleri coupées en tronçons

1/2 chou blanc émincé

quelques bouquets de chou-fleur

1 boîte de coulis de tomates

sauge–romarin–thym

sel–poivre

bouillon végétal

1 c. à s. d'huile d'olive

Dans une grande casserole, chauffer l'huile d'olive et y faire revenir les légumes pendant quelques instants. Ajouter les aromates et les épices, puis le coulis de tomates. Bien mélanger et recouvrir de bouillon végétal. Porter à ébullition et faire mijoter une demi-heure à la casserole à pression, ou plus, dans une casserole normale.

Ajouter ensuite les haricots égouttés et garder au chaud jusqu'au moment de servir. Cette grosse soupe sera meilleure encore réchauffée. Vous pouvez servir en accompagnement des petits pains dorés.