

## *La recette québécoise*



### **Soupe Québécoise aux haricots - 6 personnes**

|                              |                     |
|------------------------------|---------------------|
| Petits haricots blancs ..... | 450 Gr              |
| Lardons en cube .....        | 250 Gr              |
| Carottes en morceaux .....   | 4                   |
| Oignons .....                | 2                   |
| Céleri branche haché .....   | $\frac{1}{2}$ tasse |
| Persil haché .....           | $\frac{1}{4}$ tasse |
| Laurier .....                | 2 feuilles          |
| Sarriette .....              | 1 cuill.            |
| Bouillon de volaille .....   | 2 l.                |
| Concentré de tomates .....   | 2 cuill.            |
| Sel - Poivre .....           | -                   |

Laver les haricots blancs et faire tremper toute la nuit (changer l'eau toutes les heures... plaisanterie de cuisinier) puis égouter.

Dans un grand récipient faire blondir les oignons, les carottes et les lardons puis mettre les haricots blancs.

Mouiller avec le bouillon de volaille. Ajouter céleri, persil, laurier, sarriette et le concentré de tomates.

Amener à ébullition puis réduire le feu et faire mijoter deux bonnes heures.

Saler, poivrer selon son goût. Bon appétit.

*Recette gossé à la main par Mr et Mme Maréchal, de Seine-et-Marne-Québec.*