

Soupe de châtaignes et haricots blancs

Ingrédients : pour environ 12 pers.

- 600g de haricots blancs cuits
- 750 g de châtaignes en bocal
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail
- 1 poireau
- 1 oignon jaune
- 3 tiges de céleri
- 2 c. à c. de coriandre moulue
- 1 c. à c. rase de sel
- poivre
- 70 cl d'eau
- 20 cl de lait de coco
- 1 bouquet de persil
- graines de sésame (facultatif)

Instructions :

- Émincer l'ail, couper l'oignon et le céleri en dés. Hacher finement le poireau.
- Faire chauffer l'huile dans un grand faitout. Ajouter l'oignon, le céleri, le poireau, la coriandre en poudre.
- Faire revenir 10/15 min.
- En fin de cuisson ajouter l'ail écrasé et les châtaignes.
- Saler.
- Verser l'eau dans le faitout et porter à ébullition.
- Cuire 20 min à petit feu.
- Ajouter le lait de coco et les haricots blancs.
- Cuire 10mn à petit feu.
- Mixer la soupe.
- Poivrer et rectifier l'assaisonnement. Ajouter éventuellement un peu d'eau si la soupe est trop épaisse.
- Hacher finement le persil. Verser la soupe dans des bols et parsemer de persil et/ou de graines diverses.