



Préparation : 20 min / Cuisson : 2h30

Oseth



Soupe de veau aux haricots secs

Ingédients pour 6 pers

800 g de flanchet de veau en cubes
300 g de haricots blancs
4 navets
2 carottes
1 poireau
1 branche de céleri + les feuilles
1 oignon

2 gousses d'ail
2 litres de bouillon de légumes
1 bouquet garni
Fleur de sel
10 grains de poivre noir
1 c. à café de graines de coriandre.
1 c. à soupe d'huile d'olive

Préparation

La veille, faites tremper les haricots dans 3 fois leur volume d'eau froide.

Le jour même, épluchez les légumes. Taillez les navets en cubes, les carottes et la branche de céleri en rondelles, émincez l'oignon et le poireau. Écrasez l'ail.

Ciselez les feuilles de céleri pour le service.

Dans une grande cocotte, faites dorer la viande avec l'huile d'olive. Ajoutez les légumes et faites revenir deux minutes.

Ajouter les haricots, le bouillon, le poivre et la coriandre. Portez à ébullition, couvrez et faites cuire 2h. Salez en fin de cuisson.

Servez chaud parsemé de feuilles de céleri.

Cette recette peut aussi être réalisée avec du tendron, du collier ou de la poitrine de veau. Vous pouvez également varier les légumineuses en utilisant des haricots rouges ou des pois chiches.

Bon appétit !