

Soupe à la bette à cardes, aux haricots blancs et aux saucisses

De Tony Campanelli dans La Presse

Ingrédients

- Huile d'olive
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 2 oignons hachés finement
- 4 saucisses de veau refaçonnées en petites boulettes
- Thym, sel et poivre
- 2 tasses de haricots blancs secs trempés toute une nuit
- 1/2 tasse de vin blanc
- 4 tasses de bouillon de boeuf
- 2 bottes de bette à cardes nettoyées et coupées grossièrement
- Huile pimentée
- Parmesan râpé

Préparation

Chauffer l'huile dans une grande casserole.

Faire revenir l'ail et l'oignon jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Saisir les boulettes de saucisse de chaque côté.

Ajouter les assaisonnements.

Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire quelques minutes.

Ajouter le bouillon et les haricots.

Amener à ébullition, puis laisser mijoter doucement pendant environ une heure.

Dix minutes avant de servir, ajouter la bette à cardes.