Soupe de haricots blancs, tomate et romarin

Une soupe toscane de haricots blancs fondants, de tomates et de romarin. Elle s'épaissit d'elle-même grâce aux haricots écrasés.

4 personnes	10 min préparation	30 min cuisson	40 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 400 g de haricots blancs cuits
- 400 g de tomates concassées
- 1 oignon
- 2 gousse d'ail
- 2 c. à soupe de huile d'olive
- 1 brin de romarin
- 600 ml d'eau
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Hacher l'oignon et l'ail avec l'huile.
   5 sec / vitesse 5
2. Faire revenir avec le romarin.
   4 min / 100°C / vitesse 1
3. Ajouter les tomates, les haricots, l'eau et le sel.
   22 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Retirer le romarin et mixer la moitié de la soupe pour l'épaissir.
   15 sec / vitesse 5
5. Servir avec un filet d'huile d'olive.

Le conseil de Tiha
Utilise des haricots en bocal rincés pour gagner du temps, mais garde un peu de leur jus pour la texture.

Conservation : 4 jours au réfrigérateur.