



Variante

Pour une version plus consistante, retirez le jambonneau et mixez la soupe en y ajoutant un peu de crème. Servez avec les morceaux de jambonneau et les croûtons.

Soupe aux haricots blancs

Difficulté 
Pour 4 personnes

Préparation 20min

Cuisson 25min

- 1 jambonneau cuit • 2 carottes
- 1 oignon • 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym frais
- Quelques brins de ciboulette
- 20 g de beurre • 70 cl de bouillon de poule • 400 g de haricots blancs en conserve
- 4 tranches de pain épaisses
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

1. **Préchauffez** le four à 180 °C.

2. **Épluchez** l'oignon, l'ail et les carottes. Émincez le tout.

3. **Chauffez** le beurre dans une cocotte. Ajoutez les légumes, le thym et cuisez 5 minutes. Ajoutez le bouillon, les haricots non égouttés et le jambonneau entier. Cuisez à feu moyen 20 minutes.

4. **Coupez**, pendant ce temps, des morceaux de pain. Arrosez-les d'huile d'olive et mélangez. Étalez les morceaux sur une plaque et enfournez pour 10 minutes en remuant de temps en temps.

5. **Retirez** le thym et le jambonneau de la soupe. Coupez le jambonneau en morceaux et remettez-le dedans. Salez et poivrez.

6. **Servez** avec les croûtons et saupoudrez de ciboulette ciselée.