

Soupe aux Haricots Verts

Pour 2/3 litres de soupe :

- **4/5 grosses pommes de terre**
- **1 conserve de haricots verts (ou 500 g de haricots verts déjà blanchis)**
- **4 litres d'eau**
- **1 cuillère à soupe de gros sel**
- **1 cuillère à café de graisse de porc (ou de canard)**

1. Éplucher et laver les pommes de terre puis les couper en morceaux de 1 cm sur 1 cm environ.
2. Dans un autocuiseur (ou cocotte minute), verser les pommes de terre puis ajouter l'eau ainsi que le sel et la graisse de porc.
3. Mettre à chauffer le tout et lorsque la vapeur commence à se dégager de l'autocuiseur, laisser cuire pendant 50 minutes.
4. Découvrir puis ajouter les haricots et laisser mijoter durant 30 minutes en remuant de temps en temps : c'est prêt ! ☐

☐ Cette soupe se dégustera sur le champ ou se conservera facilement une semaine au frais dans une boîte hermétique. ☐

Vous pouvez varier les plaisirs en remplaçant les haricots verts par des navets (blanchis), du chou vert (émincé et blanchi), des carottes (blanchies) ... ☐

☒ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☒