

Soupe Mexicaine



Ingrédients

- 1 trait d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 dose de safran
- sel et poivre du moulin
- 1 litre de bouillon de volaille
- 1 petite boîte de haricots rouges
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de céleri
- 2 belles pommes de terre
- 1 petite boîte de tomates pelées
- 1 oignon



Préparation

Taillez tous les légumes en petits morceaux et faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive à feu doux sauf les haricots rouges. Ajoutez ensuite le bouillon de volaille et les épices et laissez mijoter le tout à feu doux pendant environ 30 minutes.

Quand les légumes sont cuits mixez le plus finement possible la soupe puis ajoutez-y les haricots rouges.

Faites cuire à nouveau pendant environ 5 minutes, puis servez chaud.



Astuces de chef

• Vous pouvez mixer les haricots rouges dans la soupe.

• Variante :
Servez la soupe dans des assiettes ou bols individuels.
Ajoutez sur le dessus des dés d'avocat, de la coriandre, des petits morceaux de poivrons et émiettez de la féta.
Servez avec des tortillas.