



## Soupe de Haricots Tarbais à l'Italienne

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 400 g de Haricots Tarbais Label Rouge/IGP secs
- 1 gousse d'ail
- 1 carotte
- 1 petit oignon
- 75 g de lardons fumés
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1,5 L de bouillon de volaille ou bœuf
- 1 bouquet garni (romarin, laurier, thym)
- 160 g de pâtes courtes plates
- Sel, poivre du moulin

### Les Haricots Tarbais

1. Tremper les Haricots Tarbais une nuit (la veille) dans 2 fois et demie leur volume d'eau froide.
2. Le jour-même, jeter l'eau et égoutter les haricots.

## La soupe

1. Peler l'oignon et la carotte, les couper en petits dés et les mettre dans une casserole.
2. Peler et dégermer l'ail, l'écraser et l'ajouter au reste.
3. Ajouter l'huile et faire revenir le tout à feu moyen.
4. Ajouter les lardons et les faire revenir en remuant de temps en temps.
5. Ajouter les Haricots Tarbais et le bouquet garni,
6. Recouvrir avec le bouillon, saler selon votre goût,
7. Couvrir la casserole et laisser mijoter 1h30 à feu doux.
8. Au bout de ce temps, ôter le bouquet garni, verser 1/3 de la soupe dans le bol d'un mixeur plongeant et la mixer jusqu'à obtenir une crème lisse, réserver.
9. Remettre les 2/3 restants de soupe sur le feu, la recouvrir à nouveau avec le bouillon, porter à ébullition.  
Dès ébullition, verser les pâtes dans la soupe et les faire cuire à découvert, le temps indiqué sur le paquet (environ 9 minutes).
10. Une fois les pâtes cuites al dente, verser la crème de Haricots Tarbais précédemment mixée dans la soupe, mélanger.
11. Servir la soupe chaude, y ajouter un filet d'huile d'olive extra vierge au moment de la déguster.

### Le + de Silvia Santucci du blog **Savoirs et Saveurs**

Tous les types de pâtes courtes s'adaptent à cette préparation, selon les goûts. En Italie on en utilise des plates, ou on coupe en morceaux des pâtes longues (linguine, tagliatelle sèches, etc.) ou bien on fait un mélange des pâtes de différents formats.

On peut saupoudrer la soupe avec du parmesan râpé avant de la déguster, selon les goûts ou encore la saupoudrer avec des morceaux de châtaignes cuites, quand c'est la saison.

© Silvia Santucci pour Le Haricot Tarbais