

## Souper aux haricots noirs



**6 à 8 portions**

**15 mins**

**35 mins**

**50 mins**

**Portions:**

**Temp de préparation:**

**Temps de cuisson:**

**Temps total:**

## Ingrédients

- 1 c. à table d'huile d'olive
- 1 oignon, haché
- 1 gousse d'ail, hachée
- 2 carottes, en dés
- Tronçon d'environ 5 pouces de saucisse kolbassa coupée en petits dés
- 2 c. à thé de poudre de chili
- 1 c. à thé de cumin moulu
- 2½ tasses de bouillon de poulet, faible en sodium
- 2 boîtes de 540 ml de haricots noirs, bien rincés et égouttés
- 1 boîte de 200 ml de maïs
- 1 boîte de 796 ml de tomates étuvées
- Poivre au goût
- Fromage Tex Mex râpé
- Coriandre fraîche

## Instructions

1. Dans un grand chaudron, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter l'oignon, l'ail et les carottes. Cuire en brassant pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que les oignons ramollissent.
2. Ajouter le cumin et la poudre de chili. Cuire en brassant, pendant une minute.
3. Ajouter le bouillon de poulet, le maïs, 1 boîte de haricots noirs et le poivre. Amener à ébullition.
4. Pendant ce temps, ajouter dans un robot ou un mélangeur la boîte de tomates étuvées et la boîte restante de haricots noirs. Réduire en purée. Ajouter cette purée au chaudron de soupe et brasser.
5. Réduire le feu, couvrir et laisser mijoter pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les carottes deviennent tendres.
6. Servir dans un bol à soupe, en ajoutant sur le dessus du fromage Tex Mex ainsi que de la coriandre fraîche.
7. Si vous utiliser des haricots en conserve sans sel, vous pouvez garder le liquide.

## Notes.

8. Si vous utiliser des haricots en conserve sans sel, vous pouvez utiliser le liquide de la conserve, ce qui aidera à avoir un bouillon plus dense.

