



Soupe D'haricot Sec

Kuru Çorbasi



1 tasse de haricots secs
Une demi-tasse de rouget
2 oignons moyens
2 carottes moyennes
1 pomme de terre de taille moyenne
1 feuille de laurier
2 gousses d'ail
9 cuillères à soupe d'huile végétale
½ cuillère à café de poivre noir
½ cuillère à café de flocons de piment rouge
½ cuillère à café de cumin
2 cuillères à café de sel
1 tasse de yaourt
10 tasses d'eau ou de bouillon

Nettoyez, lavez puis mouillez avec 5 tasses d'eau les haricots et les rougets. Laissez bouillir le lendemain avec l'eau qu'il contient.

Mettez de l'huile dans une casserole, rajoutez de l'oignon sec quand l'huile chauffe.

Quand l'oignon devient transparent, rajoutez les gousses d'ails finement haché et les carottes râpés. Laissez cuire 5 minutes.

Rajoutez la pomme de terre coupé en petit morceaux puis laissez cuire à moitié.

Puis rajoutez les haricots sec et les rougets bouillis dans le mélange.

Rajoutez du poivron noire, du flocon de piment rouge, du cumin, du sel et des feuilles de laurier. Laissez bouillir pendant 20 minutes.

Retirez les feuilles de laurier de la soupe. Passez du robot puis filtrez s'il reste des gros morceaux.

Remettez dans la casserole puis rajoutez 5 tasses d'eau. Quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez du yaourt. Mélangez le yaourt sans arrêt jusqu'à que la soupe bouillie.

Réglez à basse température quand elle bouillie et laissez cuire encore 5 minutes. Servez chaud.

N-B: Cette recette est une soupe régionale mexicaine. Le rouget est remplacé par des haricots secs noirs au Mexique.