



ThompsonsBeans.com

LA SOUPE AUX FÈVES CHILI ULTIME THOMPSONS

Parfaite pour les froids hivers Canadiens

Trier et rincer les fèves avant de les faire cuire. Recouvrir entièrement les fèves d'eau froide (3 tasses d'eau pour chaque tasse de fèves sèches) ET LES LAISSER TREMPER FÈVES TOUTE LA NUIT dans le réfrigérateur. Égoutter. Cuisson totale 3 heures approx. Donne 8 portions copieuses.

- 1 lb. (454 g) Mélange Ultime Thompsons
- 4 tasses d'eau froide
- 4 tasses de bouillon
- 1 gros oignon coupé en dés
- 1 poivron vert coupé en dés
- 1 tasse de carottes coupées en dés
- 1 tasse de céleri coupé en dés
- 1 gousse d'ail hachée
- 1/2 cuillère à table de romarin
- 1/2 cuillère à table de basilic
- 1/2 cuillère à table de thym
- 1/2 cuillère à table de sel assaisonné
- 1/2 cuillère à table de Chili en poudre
- 2 cuillères à thé de jus de citron
- 1 feuille de laurier
- 1 boîte (19 onces / 454 mL) de tomates en dés fraîches
- 1 lb. de boeuf haché maigre sel et poivre au gout

Dans un grand chaudron, ajouter les fèves détrempées à l'eau fraîche et au bouillon. Porter à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter pendant 1 heure ou jusqu'à ce que les fèves soient presque tendres. Dans une poêle, faire brunir la viande, égoutter puis ajouter aux fèves. Frire les oignons, céleri, carottes, poivrons et ail jusqu'à tendreté et ajouter aux fèves avec tous les ingrédients restants. Laisser mijoter. Ajuster le sel, poivre et autres épices au goût.