

SOUPE MEXICAINE EPICEE AUX HARICOTS ROUGES

Marie-Noëlle Riotte

Ingrédients pour 6 personnes

800 g de haricots rouge
1 litre d'eau
330 g de maïs doux
500 g de tomates pelées ou fraîches
1/2 citron vert
1 cuillère à café de poudre ou 1 cube de bouillon de légumes
2 gousses d'ails
2 carottes
1 cuillère à café de piment doux
1 cuillère à café de saté
1 cuillère à café de gingembre en poudre
Sauce sriracha (selon votre gout)
Pour le dressage :
avocat, oignon rouge, coriandre, huile de pépins de raisin, sel, poivre et 2 morceaux de sucre

Préparation

Faire chauffer un faitout ou une marmite avec l'huile.
Ajouter l'ail, l'oignon, le poivre, le sel, le gingembre et le piment doux.
Mélanger sans faire brûler les épices.
Poursuivez la cuisson pendant 5 minutes, jusqu'à ce que les oignons dorent légèrement.
Délayer le bouillon de légumes dans 50 ml d'eau tiède.
Ajoutez les tomates, les carottes coupées en rondelles, le sucre et le bouillon de légumes.
Mélangez et laissez cuire jusqu'à ce que les carottes soient cuites (environ 15 mn selon l'épaisseur des rondelles et la densité de chaleur du feu).
Une fois que tout est cuit, mixer afin de faire la sauce.
Vous pouvez ajouter de l'eau afin d'ajuster la texture : il faut qu'elle soit épaisse mais tout de même un peu liquide.
Une fois la préparation mixée, ajoutez les haricots rouges et le maïs, mélangez.
Augmentez le feu afin que la préparation commence à frémir et laissez cuire encore une vingtaine de minutes.
Plus la préparation va cuire, plus il y aura d'arômes.
Ajoutez la sauce sriracha et le citron vert. Mélangez

Pour servir, disposez la soupe dans des bols ou assiettes creuses, ajoutez des morceaux d'avocats, de la coriandre, des oignons rouges et un filet de citron vert.

