

# *Soupe de flageolets de Touraine*



*condiment céleri  
violet de Tours et  
citron*



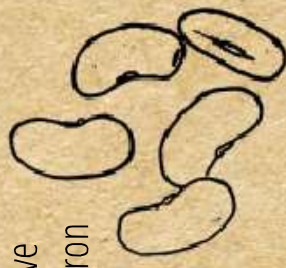


# Soupe de flageolets de Touraine condiment céleri violet de Tours et citron



*pour 4 personnes :*

- 6 à 7 branches de céleri violet de Tours
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- une feuille de laurier
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 250 g de flageolets de Touraine secs
- le zeste d'un demi citron
- 100 ml de crème liquide
- tabasco (au goût)



Mettez à tremper les haricots la veille dans un grand volume d'eau.

Lavez les branches de céleri. Réservez environ 40g, en choisissant une partie de côte bien violette et tendre. Coupez le reste en gros tronçons.

Disposez les tronçons de céleri et le laurier dans une casserole avec un litre d'eau froide, et mettez sur le feu. Laissez à petits bouillons pendant environ 30 mn.

Au bout de ce temps, vous pouvez enlever le céleri et le laurier. Conservez le bouillon parfumé, et faites cuire les haricots dedans. Surveillez la cuisson, le temps peut varier ; comptez au minimum 1h. Les haricots doivent être bien fondants

Pendant la cuisson des haricots, préparez le condiment céleri-citron-tabasco. Coupez en petits dés (3 mm de côté environ) le céleri. Ajoutez l'huile, le jus de citron et le zeste, mélangez bien. Ajoutez le tabasco en goûtant pour l'ajuster à votre goût.

Lorsque les haricots sont cuits, coupez le feu, ajoutez la crème liquide et mixez jusqu'à ce que la texture soit très fine.

Servez la soupe bien chaude, avec le condiment frais et croquant.



**urgc**

UNION POUR LES RESSOURCES  
GÉNÉTIQUES DU CENTRE



UNION EUROPÉENNE  
Fonds Européen Agricole  
pour le Développement Rural



Centre-Val de Loire

Cette opération est cofinancée par  
l'Union européenne.  
L'Europe investit dans les zones rurales.

