

SOUPE DE HARICOTS ET PATES A L'ITALIENNE

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Portions: 4 personnes



Ingrédients

- 600 g haricots blancs ou coco déjà cuits
- (en bocal ou en boîte)
- 140 g pâtes à l'oeuf (pappardelle ou fettuccine coupées), ou courtes pour soupes
- ou des pappardelle sèches coupées
- 1 moyen oignon jaune
- 100 g pancetta ou guanciale ou lardons en morceaux
- 2 feuilles laurier
- huile d'olive vierge extra
- sel
- poivre

Instructions

1. Dans une poêle, faire revenir le guanciale ou la pancetta en dés (pas trop épais) à feu doux le temps qu'il devienne plus ferme, croustillé légèrement et qu'une partie du gras fonde. À part dans une casserole à fond épais faire revenir l'oignon émincé finement avec 1 càs d'huile, le temps qu'il devienne plus fondant.
2. Ajouter ensuite la pancetta ou les lardons (ou le guanciale) puis les haricots égouttés et enfin couvrir d'eau (environ le même volume). Saler et ajouter le laurier. Laisser mijoter 15 minutes et si besoin ajouter encore un peu d'eau.
3. Pendant ce temps, porter à frémissement de l'eau dans une casserole puis la saler. Y plonger ensuite les pâtes (pappardelle sans oeuf ici) émiettées coupées, ou des pâtes courtes pour soupes (ditalini par exemple). Laisser cuire le temps indiqué sur la paquet puis égoutter.
4. Reprendre la soupe, à l'aide d'un presse purée (ou d'un mixeur plongeant) écraser un tiers de la soupe (en essayant d'éviter la pancetta) de manière à avoir une texture en partie crémeuse (ce n'est pas obligatoire). Ajouter les pâtes, encore un peu d'eau (saler si besoin) et réchauffer encore 5 minutes.
5. Servir chaud avec du poivre et un filet d'huile d'olive. On peut y ajouter du parmesan râpé.

Conservation : cette soupe se conserve bien un jour au frais (les pâtes n'ont pas besoin d'être al dente mais fondantes ;-). Pensez à le réchauffer avant de servir.

Variantes : selon les villes, les villages et les familles il peut y avoir des variantes. Certains cuisent avec du céleri, utilise du romarin par exemple dans la soupe, le format de pâte peut changer selon la région et les habitudes, parfois on y ajoute aussi de la sauce tomate.