# SOUPE DE HARICOTS BLANCS ET CEPES

**Région de Salerne** dans le parc  national du Cilento, où sont cultivés les délicieux haricots blancs,

Il existe toute une tradition gastronomique autour du cèpe (qui pousse à profusion dans les Monts Alburni). À l’origine, on préparait la **soupe de haricots blancs et cèpes** dans un plat en terre cuite et on la faisait cuire près du feu.

|  |  |
| --- | --- |
| **Préparation** : 30 MIN. | **Cuisson** :  70 MIN. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrédients pour 4 personnes**– 500 g Haricots blancs secs – 300 g Cèpes Huile d’olive vierge extra3 gousses d’ail Branche de céleri PersilPoivre blancSel fin | **Recette italienne soupe haticots blans et cèpes** |

|  |
| --- |
|  |

**Préparation**

Mettez les haricots blancs à tremper un jour avant la préparation de la recette.

Le jour J, égouttez les haricots et faites-les cuire pendant 1 heure environ dans une casserole remplie d’eau, avec deux gousses d’ail et une branche de céleri coupée en deux.

Pendant ce temps, nettoyez les cèpes, coupez les chapeaux en lamelles et hachez les pieds. Dans une sauteuse, faites dorer une gousse d’ail dans un filet d’olive, puis faites revenir les cèpes à feu vif pendant une dizaine de minutes, en remuant fréquemment. Salez, poivrez et ajoutez du persil, selon votre goût.

Une fois les haricots cuits, versez-les dans la sauteuse à l’aide d’une écumoire, puis couvrez le tout avec quelques louches de leur bouillon. Remuez délicatement et laissez cuire la soupe pendant 10 minutes encore. Salez et poivrez à nouveau si besoin. Servez bien chaud.

**Conseils**

Traditionnellement, la **soupe de haricots blancs et cèpes** est servie avec des tranches de pain grillées, et un filet d’huile d’olive.