

Soupe mexicaine aux haricots noirs et au maïs

PAR CHEF JULIE CODERRE | PHOTO: GUY BEAUPRÉ

Ingrédients

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale
- 1 oignon finement haché
- 2 gousses d'ail finement hachées
- 500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet
- 250 ml (1 tasse) de tomates en dés égouttées
- 500 ml (2 tasses) de haricots noirs en conserve, rincés et égouttés
- 250 ml (1 tasse) de maïs en grains
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre de chili
- Sel et poivre moulu, au goût
- 60 ml (1/4 tasse) de crème sure, pour garnir
- 250 ml (1 tasse) de cheddar râpé, pour garnir
- Coriandre fraîche, hachée, pour garnir

Préparation

- Dans une casserole, faire chauffer l'huile à feu moyen et y faire revenir l'oignon et l'ail 3 minutes.
- Ajouter le bouillon de poulet, les tomates, les haricots, le maïs et la poudre de chili. Réduire le feu à moyen-doux et faire cuire 20 minutes. Saler et poivrer.
- Verser la soupe dans des bols, puis garnir de crème sure, de cheddar et de coriandre. Servir aussitôt.