

POTAGE DE HARICOTS ROUGES AU GINGEMBRE



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOTRE PRODUIT



Haricots rouges
5 kg



INGRÉDIENTS

- 500 g de haricots rouges Vivien Paille
- 1 grande boîte de lait concentré non sucré à 4% MG
- 5 cm de gingembre
- 1 bouquet de cerfeuil
- Sel, poivre.

ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Égouttez les haricots et versez-les dans une casserole. Ajoutez le lait concentré. Chauffez et cuisez 5 min.
2. Puis mixez le tout en ajoutant l'eau nécessaire pour que le potage soit à bonne consistance.
3. Pelez, râpez le gingembre et ajoutez-le.
4. Remettez la casserole sur un feu doux. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.
5. Détachez les pluches de quelques branches de cerfeuil. Hachez le reste et ajoutez-le dans le potage.
6. Versez-le dans une soupière, parsemez les pluches de cerfeuil dessus et servez.