

La recette du Potage selon Mémé Anna (6 personnes)

1 grosse boîte de pois chiches
1 grosse boîte de haricots secs blancs
Bettes (verts)
Carottes, navets, pommes de terre
Coquillettes, environ 100 g
1 tête d'ail
Concentré de tomates (1 petite boîte)

Dans une sauteuse, faire revenir dans l'huile, l'ail haché (ne pas le faire roussir) ajouter le concentré de tomates. Ajouter 2 litres 1/4 d'eau, les carottes, navets coupés en gros dés, le vert des bettes coupées en grosses lamelles, les haricots et les pois chiches que l'on aura passés à la passoire. Cuire environ 1 heure à feu doux. Ajouter les pommes de terre coupées également en gros dés et avant la fin de leur cuisson, les coquillettes.

Laisser reposer.

Le plat peut se servir tel quel.

On peut aussi y ajouter de la saucisse que l'on fera revenir avant l'ail, un talon de jambon cru ou du petit salé et en fin de cuisson des boudins à l'oignon attaches (Moreillas).

Potage (6 pers.)

- 1. grosse boîte de pois chiche
- 1. " " de haricots secs blancs
- Bettes (vert)
- Carottes, navets, pommes de terre
- Coquillettes environ 100g
- 1 tête d'ail
- Concentre tomate (1 boîte petite)

Dans une sauteuse faire revenir dans l'huile, l'ail haché fin (ne pas le faire cuisir) ajouter le concentré de tomate. Ajouter 2 litres d'eau, les carottes, navets coupés en gros dés, le vert des bettes coupés en grosses lamelles, les haricots et les pois chiche que l'on aura passés à la passoire. Cuire environ 1 heure à feu doux. Ajouter les pommes de terre coupés également en gros dés et avant la fin de leur cuisson, les coquillettes.
 Laisser reposer.
 Le plat peut se servir tel quel.

On peut aussi y ajouter de la saucisse que l'on fera revenir avant l'ail, un talon de jambon ou du petit salé et au fin de cuisson des bouillons à l'oignon attachés (morcilles)