

Les recettes Bretonnes de Cante Loizic

Loupe aux haricots

Dite surtout "Potage à la bretonne"

750g de haricots blancs,
Sel, poivre,
Laurier,
Cerfeuil ou persil,

500g de poireaux
Ail,
Thym,
Beurre demi-sel.

Les haricots seront mis à tremper la veille.

Couper les poireaux, les faire revenir au beurre.

Faire cuire les haricots dans 3 litres d'eau avec
laurier, thym et ail.

Mélanger le tout et laisser mijoter 2h30.

Mettre à feu vif jusqu'à bouillonnement.

Saler, poivrer. Ajouter cerfeuil ou persil
finement haché et un bon morceau de beurre.

Servir sur des tranches de pain de seigle ou des
croûtons frits.