

## PASTA ET FAGIOLI (ITALIE)

### Ingrédients (4 personnes)

250 g de haricots blancs secs  
300 g de pâtes courtes  
2 gousses d'ail  
2 tomates pelées  
1 c. à soupe de concentré de tomate  
1 branche de céleri  
1 pincée d'origan  
1 c. à soupe de persil haché  
huile d'olive  
sel et poivre



### Préparation

- *Laissez tremper les haricots toute une nuit.*
- Egouttez les haricots et faites-les cuire à feu doux et à couvert pendant environ une heure.
- Entretemps, faites revenir l'ail et le céleri dans de l'huile d'olive. Retirez l'ail dès qu'il a blondi et ajoutez les tomates, le concentré de tomate, 100 ml d'eau et du sel. Laissez mijoter une dizaine de minutes, puis joignez cette préparation aux haricots et poursuivez la cuisson environ 15 min.
- Prélevez une partie des haricots et, pour lier le potage, écrasez-les. Remettez-les dans la casserole et ajoutez les pâtes et l'origan. Portez à ébullition et laissez cuire. Ajoutez de l'eau si nécessaire. Achevez la cuisson. Laissez reposer quelques minutes. La soupe doit être dense.
- Servez éventuellement avec du parmesan et/ ou un filet d'huile d'olive.