

# Soupe aux saucisses fumées et aux haricots blancs

PORTIONS  
12

Une soupe savoureuse composée de pommes de terre crémeuses et de bacon, avec de la saucisse italienne sucrée, du paprika fumé et des haricots blancs. Agrémentée de persil frais et d'une pincée de piments, elle n'en est que plus piquante. Vous avez là le bol de réconfort ultime, parfaitement fumé, crémeux et plein de saveurs.

**PRÉPARÉ AVEC****Signature Potage Parmentier et bacon**  
CODE DE CAS 08166

## Ingredients

1 bac (1.81 kg)	Signature Potage Parmentier et bacon
2 L	L'eau
500 g	Saucisse italienne douce, sans boyau
6 g	Paprika fumé
20 mL	Huile d'olive
540 g chaque	Haricots blancs, égouttés et rincés (boîte)
<i>Garniture :</i>	
30 g	Persil frais, finement haché
2 g	Flocons de piment

## Directions

- 1 Préparer la soupe avec de l'eau tel indiqué. Sauter saucisse and smoked paprika in oil for 5 to 8 minutes or until golden brown.
- 2 Faire sauter les saucisses et le paprika fumé dans l'huile pendant 5 à 8 minutes ou jusqu'à dorées.
- 3 Incorporer le mélange de saucisses et les haricots dans la soupe ; porter à ébullition. Laisser mijoter de 8 à 10 minutes ou jusqu'à parfumé et chaud.