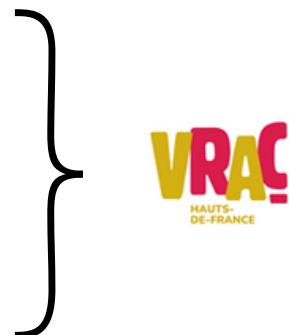


Minestrone

Ingédients pour 4 personnes :

- 1 carotte
- 1 oignon jaune ou rouge
- 2 branches de céleri
- 500g de légumes de saison (chou fleur, poireaux, blettes, courge, brocoli en hiver par exemple)
- Bouillon de légumes
- 250g de coulis de tomates
- 100g de haricots blancs crus
- 250g de pâtes de votre choix ou 3 pommes de terre
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- herbes aromatiques (persil, basilic, romarin ou thym)



Préparation :

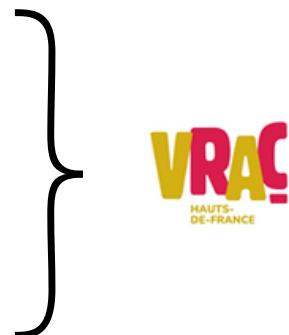
- 1.La veille, faire tremper vos haricots blancs dans un grand volume d'eau.
- 2.Dans une casserole, chauffer le bouillon de légumes.
- 3.Emincer l'oignon et couper en petit morceaux le céleri, la carotte et le poireau.
- 4.Couper tous les légumes en petit cube d'1cm.
- 5.Faire revenir 10 minutes l'oignon, la carotte, le céleri, et le poireau en remuant.
Ajouter les herbes aromatiques.
- 6.Ajouter les autres légumes, les haricots blancs, le coulis de tomate et couvrir de bouillon et laisser cuire environ 30 minutes (jusqu'à ce que les haricots blancs soient cuits).
- 7.Ajouter les pâtes et prolonger la cuisson du temps indiqué pour les pâtes.
- 8.Saler, poivrer et servir avec un filet d'huile d'olive et du parmesan.

Buon apetito !

Minestrone

Ingédients pour 4 personnes :

- 1 carotte
- 1 oignon jaune ou rouge
- 2 branches de céleri
- 500g de légumes de saison (chou fleur, poireaux, blettes, courge, brocoli en hiver par exemple)
- Bouillon de légumes
- 250g de coulis de tomates
- 100g de haricots blancs crus
- 250g de pâtes de votre choix ou 3 pommes de terre
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- herbes aromatiques (persil, basilic, romarin ou thym)



Préparation :

- 1.La veille, faire tremper vos haricots blancs dans un grand volume d'eau.
- 2.Dans une casserole, chauffer le bouillon de légumes.
- 3.Emincer l'oignon et couper en petit morceaux le céleri, la carotte et le poireau.
- 4.Couper tous les légumes en petit cube d'1cm.
- 5.Faire revenir 10 minutes l'oignon, la carotte, le céleri, et le poireau en remuant.
Ajouter les herbes aromatiques.
- 6.Ajouter les autres légumes, les haricots blancs, le coulis de tomate et couvrir de bouillon et laisser cuire environ 30 minutes (jusqu'à ce que les haricots blancs soient cuits).
- 7.Ajouter les pâtes et prolonger la cuisson du temps indiqué pour les pâtes.
- 8.Saler, poivrer et servir avec un filet d'huile d'olive et du parmesan.

Buon apetito !