

# 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 appetito !**

# 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 appetito !**