

MINISTRONE



Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 15mn - Nombre de portions: 6

Ingrédients:

- 80g Oignons
- 120g Poireau coupés en morceaux
- 40g Huile d'olive
- 200g Carottes
- 100g Céleri-branche
- 100g Pommes de terre
- 200g Courgettes
- 150g Haricots blanc en pot déjà cuit
- 1000g Eau
- 2 Cubes de bouillon de légumes
- 1cc Sel
- 120g Pâtes sèches, type ditalini
- 6 Feuilles de basilic frais
- - Parmesan râpé

Préparation:

- Mettre 80g d'oignon et 120g de poireau dans le bol, puis mixer 5 sec/vitesse 7. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter 40g d'huile d'olive et rissoler 3 min/120°C/vitesse 1.
- Ajouter les légumes pelés et coupés en rondelles et mixer 6-10 sec/vitesse 4.
- Ajouter l'eau et les cubes de bouillon de légumes, puis cuire 15 min/100°C/sens inverse/vitesse 1.
- Ajouter le sel et les pâtes et les haricots puis cuire le temps indiqué sur le paquet/100°C/sens inverse/vitesse 1. Servir la soupe chaude agrémentée d'un filet d'huile d'olive, de feuilles de basilic et de parmesan râpé.