



Minestrone



4 personnes



50 minutes

INGREDIENTS

1 pomme de terre farineuse

1 oignon

200 g de butternut

2 carottes

3 branches de céleri

200 g de bettes

200 g de chou noir de Toscane

1.75 l d'eau

bouquet garni: 2 branches de romarin, 6

feuilles de sauge, 2 feuilles de laurier

150 g de pâtes pour potage (ditalini)

150 g de haricots blancs

sel, poivre

50 g de parmesan a vec sa croûte

ETAPES

1. Peler les carottes, la pomme de terre et un morceau de butternut. Les couper en petits cubes. Peler l'oignon et l'émincer. Rincer le céleri et détailler les branches en fins tronçons. Laver les bettes et le chou noir, retirer l'extrémité des côtes épaisses et les émincer.
2. Faire chauffer 3 cuillères à soupe d'huile dans une cocotte, y faire revenir l'oignon et le céleri. Puis ajouter les carottes, la pomme de terre et le butternut. Mouiller de 1.75 litres d'eau, y plonger le bouquet garni, la croûte du parmesan coupée en 2, les bettes et le chou noir. Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter 20 minutes.
3. Ajouter les haricots blancs cuits et les pâtes et laisser cuire 8 à 10 minutes de plus (en fonction du temps de cuisson des pâtes).

Recette extraite du livre Encyclopédie de la cuisine végétarienne, Estérelle Payany, éditions Flammarion