

MINESTRONE de légumes (Cyril Lignac)

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 litres de bouillon cube
- 1 carotte coupée en petits cubes
- 1 navet coupé en petits cubes
- 2 courgettes coupées en cubes
- 1 oignon rose de Roscoff épluché et ciselé
- ½ fenouil lavé et coupé en cubes
- 1 à 2 branches de céleri lavé et coupé en cubes
- 6 champignons de Paris lavés et coupés en cubes
- 1 tranche de lard paysan ou lard fumé
- 1 branche de romarin
- 1 branche de thym
- 50g de concentré de tomates
- 80g de petites pâtes type risotto
- 1 tranche de pain grillé
- 30g de parmesan
- Huile d'olive
- Sel fin et poivre du moulin

Dans une casserole, versez le bouillon avec la carotte et le navet. Laissez cuire.

Dans une poêle, versez un trait d'huile d'olive, ajoutez l'oignon, assaisonnez de sel, ajoutez le fenouil, cuire 3 minutes en saisissant bien. Réservez dans un bol. Renouvelez l'opération pour cuire le céleri avec les champignons. Cuire enfin les courgettes seules.

Pendant que les légumes cuisent, dans une poêle, colorez la tranche de lard avec la branche de romarin et la branche de thym. Versez dans les légumes.

Dans une casserole, versez la tranche de lard et les légumes, mélangez et ajoutez le concentré de tomates, mélangez de nouveau. Versez le bouillon sans les légumes. Laissez cuire doucement pendant 15 minutes.

Au bout des 15 minutes de cuisson, versez les pâtes dans le minestrone, laissez cuire 5 minutes, servez avec le pain grillé et le parmesan dans une assiette creuse.