

Minestrone de légumes de Cyril Lignac

20/ min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 2 courgettes coupées en cubes
- 1 oignon rose de Roscoff épluché et ciselé
- ½ fenouil lavé et coupé en cube
- 1 à 2 branches de céleri lavées et coupées 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
- 2 litres de bouillon cube
- 1 carotte coupée en petits cubes
- 1 navet coupé en petits cubes
- 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
- LES USTENSILES :
- 1 casserole + 1 spatule
- 1 poêle + 1 spatule
- 1 casserole + 1 spatule

PRÉPARATION :

- 1.
Dans une casserole, versez le bouillon avec la carotte et le navet. Laissez cuire.
- 2.
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.
- 3.
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.
- 4.
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.
- 5.
Au bout des 15 minutes de cuisson, versez les pâtes dans le minestrone, laissez cuire 5 minutes, servez avec le pain et le parmesan dans l'assiette creuse.