Julie Zyromski

Minestrone

Portions: 10
Préparation: 35 minutes
Cuisson: 60 minutes

10



Ingrédients

4 gousses d’ail, hachées
1 oignon jaune, en petits dés
2 branches de céleri, émincées
4 carottes, en petits dés
60 ml (¼ tasse) d’huile d’olive
La chair de 4 saucisses italiennes
250 ml (1 tasse) de vin blanc sec
5 branches de thym frais
1 boîte de 398 ml (14 oz) de tomates en dés
1 boîte de 540 ml (19 oz) de haricots blancs, rincés et égouttés
2 courgettes, en petits dés
¼ de chou, émincé
2 litres (8 tasses) de bouillon de poulet salé
200 g (7 oz) de pâtes courtes
Sel et poivre, au goût

Étapes

1. Dans une grande casserole, cuire à feu doux l’ail, l’oignon, le céleri et les carottes dans l’huile d’olive jusqu’à ce qu’ils soient tendres (environ 15 minutes).
2. Monter le feu et ajouter la chair de saucisse. Cuire, tout en brassant pour briser les morceaux.
3. Une fois cuite, déglacer au vin blanc et laisser évaporer.
4. Baisser le feu et ajouter les autres ingrédients à l’exception des pâtes et poursuivre la cuisson pour un minimum de 25 minutes.
5. 10 minutes avant le service, ajouter les pâtes.

Note. J’adore ajouter des croûtes de parmesan à la minestrone. Elles donnent du goût au bouillon. Je les conserve au congélateur jusqu’à ce que j’en ai besoin.