Soupe façon minestrone

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 oignon haché

3 gousses d’ail hachées

1 branche de celeri en tronçons (que la branche, pas les feuilles)

2 grosses carottes pelées et coupées en julienne

1 grosse poignées de haricots verts ou haricots plats en tronçons

1 petite courgette

¼ chou vert en lamelles fines

1,5 litre de bouillon de légumes

1 tomates (ou 25 cl de coulis)

2 cuillères à soupe de pesto

1 cuillère à café d’origan séché

1 pointe de outeau de piment d’espelette

1 boite de haricots rouges (400g) rincés et égouttés

200 g de pâtes (fusilli / macaroni)

1 feuille de chou kale

Parmesan rapé

Sel

Poivre

Faire revenir dans un faitout l’oignon et l’ail dans l’huile.

Ajouter les carottes, le céleri, les haricots verts, saler, poivrer et laisser cuire en remuant 5 minutes

Ajouter la courgette, le chou, la tomate, le pesto, l’origan et le bouillon de légumes et laisser cuire à feu moyen 10 minutes

Rectifier l’assaisonnement, ajouter les pâtes et laisser cuire encore 8 minutes

Ajouter les haricots rouges, les feuilles du celéri et du chou kale (taillées en fines lanières)

Laisser cuire 3 minutes de plus

Servir arrosé de parmesan (et éventuellement d’un peu –très peu- de jus de citron)