

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 poignée 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 boîte 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 céleri 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)