



Recette

MINISTRONE AUX HARICOTS ROUGES

Donne 12 portions

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 25 minutes

INGRÉDIENTS

- 15 ml (1 c. à table) D'huile d'olive
- 1 Gros oignon haché
- 2 branches De céleri hachées finement
- 5 ml (1 c. à thé) De basilic séché
- 5 ml (1 c. à thé) D'origan séché
- 2 gousses D'ail émincées
- 500 ml (2 tasses) D'eau
- 2 (10 oz/284 ml) Boîtes de bouillon de boeuf concentré
- 1 (19 oz/540 ml) Boîte de tomates en dés non égouttées
- 1 Pomme de terre pelée et hachée
- 75 ml (1/3 tasse) De macaroni de blé entier non cuit
- 1 emballage (300 g) De macédoine de légumes surgelée
- 1 (540 ml/19 oz) Boîte de haricots rouges, égouttés et rincés
- Au goût Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif et faire revenir l'oignon et le céleri 3 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon soit tendre.
2. Ajouter le basilic, l'origan et l'ail puis cuire pendant environ 2 min.
3. Ajouter l'eau, le bouillon et les tomates. Amener à ébullition.
4. Ajouter la pomme de terre et les pâtes. Réduire le feu, couvrir et laisser mijoter pendant 10 minutes, en brassant de temps à autre.
5. Ajouter la macédoine et les haricots rouges et laisser mijoter 5 minutes ou jusqu'à ce que la soupe soit chaude.

Retrouvez d'autres magnifiques recettes comme celle-ci dans Plaisir à bien manger disponible à la boutique educatout.