

Minestrone d'hiver

Recette pour 8 personnes

2 C à soupe d'huile d'olive
250 g d'oignons coupés en dés
300 g de carottes coupées en dés
200 g de céleri en branches coupé en dés
300 g de courge (butternut, potiron, ou autre) coupée en dés
4 grosses gousses d'ail pilées
1 C à café de sel (à diminuer en fonction de la teneur en sel du bouillon)
1 boîte de 400 g de tomates concassées
1,5 litre de bouillon (poulet ou légumes)
50 ml de vin blanc sec (facultatif)
1 C à café de thym sec
1 feuille de laurier
1 boîte de 250 g de haricots blancs (rincés et égouttés)
125 g de pâtes (type mini penne)
300 g d'épinards frais coupés en lanières
100 g de cresson coupé en lanières (facultatif)
4 C à soupe de pesto vert
200 g de lardons

Préparation

Dans une grande cocotte, fais griller les lardons à feu vif pendant 3 minutes. Réserve les dans une assiette.

Dans la même cocotte, fais revenir les oignons à feu moyen-vif dans 2 C à soupe d'huile d'olive. Quand les oignons deviennent translucides, ajoute l'ail et remue bien. Laisse cuire 1 minute.

Ajoute ensuite les carottes, le céleri, la courge, les tomates concassées, le laurier, le bouillon, le vin blanc, le thym. Couvre et laisse cuire 20 minutes à feu moyen (ou 4 minutes à partir du sifflement de la cocotte minute sous pression).

Ajoute ensuite les pâtes et les haricots blancs, et laisse cuire encore en fonction du temps de cuisson des pâtes (indications du paquet).

Ajoute les lardons, les épinards, le cresson, et le pesto. Éteins le feu, et laisse reposer à couvert 5 minutes. Sers accompagné de croûtons maison.

