

Le minestrone

250g de carottes

250g de haricots verts (j'utilise des surgelés)

250g de haricots blancs (ou rouges ou fèves décortiquées surgelés aussi)

300g de pommes de terres

300g de tomates (j'utilise environ 150g de pulpe de tomates)

3 branches de céleri

3 ou 4 oignons

150g de macaronis

de l'huile d'olive, du sel, du parmesan et de l'estragon ou du basilic (séchés, en poudre ou surgelés)

Je coupe mes oignons en tranches fines et je les fais fondre dans un faitout avec beaucoup d'huile d'olive. Ils doivent cuire à feu très doux pour ne pas brûler (je les couvre d'un couvercle au début).

Je coupe 3 branches de céleri dans le sens de la longueur pour en faire de petites baguettes. Ainsi je peux les couper en très petits morceaux plus facilement.

De la même façon avec les pommes de terre et les carottes : je préfère quand les morceaux sont très petits...

Je mets à bouillir 3 litres d'eau froide dans le faitout des oignons qui ont fini d'y blondir + 2 cuillères à soupe de gros sel et j'y plonge mes légumes coupés.

Je rajoute la tomate.

Je verse environ deux verres d'huile d'olive, les macaronis préalablement blanchis (plongés dans l'eau bouillante pendant environ 2 minutes) et pour finir je saupoudre d'une bonne quantité de basilic et d'estragon surgelés.

Certains ne mettent que du basilic ou que de l'estragon mais comme j'aime les deux... Il faut en mettre à sa convenance mais si on oublie les herbes ce n'est plus du minestrone!