

Minestrone

Ingrédients :

Pommes de terre moyennes
Courgettes
Carottes moyennes
Branche de céleri
Poireau(x)
Oignon(s)
Haricots verts ou petits pois surgelés
Gousses d'ail
Tomates
Cube(s) de bouillon
Eau
Basilic, persil, estragon, au choix
Huile
Petites pâtes
Parmesan râpé

Cocotte de base 6 pers.

3
2
3
1
1
1
150 g
3
3
1
1,15 l
-
1 c. à s.
35 g
facultatif

Cocotte de base 8 pers.

4
3
4
1
2
2
200 g
4
4
2
1,5 l
-
2 c. à s.
50 g
facultatif

Préparation :

- 1 - Épluchez et lavez les différents légumes.
- 2 - Coupez-les en petits dés.
- 3 - Disposez-les dans la cocotte.
- 4 - Recouvrez-les d'eau dans laquelle vous aurez délayé le cube de bouillon de votre choix.
- 5 - Assaisonnez, ajoutez les feuilles de basilic, persil, estragon au choix.
- 6 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson des légumes :

	50 mn	55 mn
HAUT :	Mini	Mini
BAS :	Maxi	Maxi

Cuisson des pâtes :

à la fin de la cuisson des légumes, ouvrez la cocotte et ajoutez l'huile et les pâtes. Couvrez et poursuivez la cuisson.

	15 mn	15 mn
HAUT :	Mini	Mini
BAS :	Mini	Mini

En fin de cuisson, attendez quelques minutes avant d'ouvrir la cocotte.

Conseils :

- Servez avec le parmesan râpé.