



Minestrone d'été

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

37,5 ml huile d'olive
2,5 oignons émincés
5 gousses d'ail hachées
finement
1.250 g pommes de terre
coupées en morceaux
750 g courgettes coupées
en morceaux
750 g carotte coupée en
morceaux
400 g petits pois frais
2.500 ml bouillon de
légumes
75 g parmesans râpés
2,5 c. à s. basilic haché
grossièrement

MODE DE PRÉPARATION

- Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole au feu moyen.
- Ajouter l'oignon, cuire 3 minutes.
- Ajouter l'ail, cuire 1 minute.
- Ajouter les pommes de terre, les carottes, le bouillon et cuire 25 minutes.
- Ajouter les courgettes et les petits pois et cuire encore 5 min.
- Servir en saupoudrant du parmesan et du basilic.