



Minestrone verte à la fêta

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

600 g courgettes
600 g de petits pois
Haricots verts (princesse)
quelque pousses d'épinard
2 citron zeste et jus
une poignée de menthe (et/
ou basilic, persil, cerfeuil,
origan)
200 g feta
poivre -sel
huile d'olive vierge extra
Optionnel : flocons de
piment

MODE DE PRÉPARATION

- Faire mijoter les échalotes et l'ail dans l'huile d'olive. Ajouter le bouillon de légumes et porter à ébullition.
- Ajouter les haricots princesse, assaisonnés de poivre noir et d'une pincée de sel.
- Porter à ébullition et laisser mijoter pendant 5 minutes.
- Ajoutez les courgettes, les petits pois et laissez mijoter pendant 3 minutes.
- N'ajoutez les herbes comme le cerfeuil qu'à la fin.
- Terminez la soupe à la minute avec de la fêta et de l'oignon nouveau.