



# Minestrone d'hiver avec tofu fumé

Pour 10 personnes

---

## INGRÉDIENTS

---

1000 g pommes de terre  
350 g carotte  
350 g poireaux  
350 g panais  
140 g oignons  
2 gousses d'ail  
400 g haricot borlotti ou brun  
400 ml crème soja cuisine  
bouillon de légumes  
200 g tofu  
huile d'olive  
persil  
poivre, sel et mélange chili

---

## MODE DE PRÉPARATION

---

- Laver et éplucher les légumes.
- Couper les carottes en bâtonnets et les pommes de terre et panais en cubes, les oignons et l'ail en fine brunoise.
- Faire frire le tofu dans de l'huile d'olive.
- Faire mijoter les oignons dans une casserole, ajouter les carottes et pommes de terre. Bien remuer et arroser de bouillon jusqu'à ce que les légumes soient couverts.
- Après 5 min, ajoutez les panais et l'ail.
- Quand les légumes sont al dente , éteindre le feu et ajouter la crème de soja et le tofu.
- Avant de servir, parsemez avec le mélange chili et persil.

Astuce: ajouter des choux de Bruxelles, brocoli, racines de persil ... ..  
servir avec du pain grillé couvert de fromage râpé.