



Minestrone

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 5/6 assiettes

- 1 courgette
- 2 carottes
- 2 pommes de terre
- 2 tomates
- 1 gousse d'ail
- Persil
- 100 gr de petits pois surgelés
- 1,5 l d'eau
- 3 cubes de bouillon de légumes
- 2 cs d'huile d'olive
- Sel, poivre
- 200 gr de pâtes type macaronis crues

Eplucher les carottes et les pommes de terre et les couper en petits morceaux. Couper la courgette en rondelles et les tomates en quartiers.

Faire chauffer l'huile dans une cocotte faire revenir l'ail émincé. Ajouter les pommes de terre et les carottes puis le persil, mélanger et faire cuire 5 min. Incorporer ensuite les courgettes et enfin les tomates et faire cuire encore 10 min en mélangeant régulièrement. Verser alors le bouillon de légumes. Rajouter les petits pois, saler et laisser cuire à couvert 25 min.

Faire cuire pendant ce temps cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée et les rajouter dans la cocotte lorsque la soupe est prête.

Servir de suite