



## Minestrone

### LA CUISINE DE BOOMY



*Pour 4 personnes / 4 points par pers*

- 4 carottes
- 1 courgette
- 1 branche de céleri
- 1 boîte de 400 gr d'haricots blancs
- 1 boîte de 400 gr de pulpe de tomates
- bouquet garni
- origan
- ail
- sel, poivre
- 1 litre d'eau
- 100 gr de petites pâtes
- 25 gr de copeaux de parmesan

Laver les carottes, les éplucher et les couper en fines rondelles. Laver la courgette, la couper en deux dans le sens de la longueur puis en tronçons. Laver la branche de céleri et la couper en rondelles.

Mettre le tout dans la cuve du Cookeo. Ajouter les haricots blancs, la pulpe de tomates, la gousse d'ail écrasée, le bouquet garni, l'origan, le sel et le poivre, verser l'eau et lancer une cuisson rapide pour 10 minutes.

Au bout de ce temps ouvrir le cookeo, rajouter les pâtes et lancer une nouvelle cuisson rapide pour 5 minutes. Retirer le bouquet garni.

Répartir la soupe bien chaude dans vos assiettes creuses et parsemer de copeaux de parmesan