

Minestrone Rustique avec Pesto aux Amandes

*Pour 4
personnes*



Préparation :
15 mn



Cuisson :
50 mn

1 gousse d'Ail
30 g d'amandes effilées et grillées
60 g de feuilles de basilic
60 cl de bouillon de volaille
1 carotte, 2 branches de céleri
25 g de épinards, 50 g de fenouils
200 g d'haricots cannellini
200 g d'haricots Pinto
6 cuillères à s. d'huile d'olive
1 feuille de Laurier, 1 oignon
1 cuillère à café d'Origan
6 cuillères à soupe de Parmesan râpé
poivre du moulin, sel
400 g de tomates pelées et concassées



Pelez et coupez en dés, l'oignon, la carotte et le céleri. Lavez et coupez en dés le fenouil. Pelez l'ail. Faites égouttez les haricots. Dans une grande casserole à fond épais, chauffez l'huile. Ajoutez l'oignon, la carotte, le céleri et le fenouil. Faites mijoter 2 à 3 minutes puis faites réduire à petit feu. Couvrez et laissez cuire 20 minutes, en remuant doucement de temps en temps. Ajoutez la feuille de laurier, le bouillon de poule, les tomates, les haricots et l'origan. Faites cuire 30 minutes jusqu'à obtenir un mélange moelleux. Ajoutez ensuite les épinards et le parmesan en remuant. Salez, poivrez, puis retirez du feu et jetez la feuille de laurier. Préparez le pesto. Placez le basilic, 15g d'amandes, l'ail, 1 cuil. à soupe de parmesan et l'huile d'olive dans un mixer. Mixez jusqu'à ce que ce mélange devienne moelleux, puis gardez-le au frais jusqu'au moment de servir. Servez la soupe bouillante avec une cuillerée de pesto dans chaque assiette garnie généreusement d'amandes effilées et grillées.

En partenariat avec



Les légumes frais

PARTICULIERS
vente directe sur place

PROFESSIONNELS
préparation des commandes

ACCEPTONS

• Chèque déjeuner • Chèque de table
• Chèque restaurant • Ticket restaurant

Z.A la Moinerie - SAINT-MALO

2 accès : 4 bis, rue des petits Bois

51 rue du Grand Jardin

www.potager-gourmand.fr

Tél 02 23 52 19 42

FAX 02 99 82 25 30

du lundi au samedi en continu - le dimanche matin