

Minestrone d'automne...

Pour les soupes, je ne sais pas doser... j'y vais au pif... et j'en fais toujours pour une armée! LOL!



Ingrédients

- 2 os à moelle de boeuf
- 1 poignée de haricots blancs lingot
- 1 poignée de haricots verts
- 2 carottes
- 4 pommes de terre
- 1 chou rave
- 2 poireaux
- 1 oignon
- 1 branche de céleri-branche
- ½ chou
- 1 ½ litres d'eau
- 1 petite botte de ciboulette
- Huile d'olive
- Sel et poivre

La veille au soir, faites tremper les haricots blancs. Juste avant de préparer la soupe, rincez-les puis réservez.

Dans une casserole, faire fondre dans un filet d'huile d'olive, les os à moelle. Ajoutez les légumes : les poireaux, oignon, chou, carottes, haricots verts, céleri au fur et à mesure que vous les avez rincés, épluchés (si nécessaire) puis coupés en petits cubes ou lanières. Ajoutez les pommes de terre coupées en deux ou en quatre de même que les haricots blancs. Mouillez avec l'eau. Couvrez et laissez mijoter à petit feu pendant environ une heure. Retirez les pommes de terre et pilez-les à la fourchette. Réincorporez les pommes de terre en purée à la soupe. Mélangez et assaisonnez, si nécessaire. Laissez cuire encore quelques minutes. Parsemez de ciboulette ciselée avant de servir.

De La Fourchette aux papilles Estomaquée... Made By TitAnick



<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquees.fr/article-minestrone-d-automne-112120491.html>