Minestrone aux petites pâtes

Une grande soupe italienne de légumes d'été et de petites pâtes, relevée de basilic. Végétarienne, elle reste savoureuse grâce à un trait d'huile d'olive et de parmesan.

6 personnes	20 min préparation	30 min cuisson	50 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 1 oignon
- 2 carottes
- 2 branche de céleri
- 2 courgettes
- 400 g de tomates pelées
- 200 g de haricots blancs cuits
- 80 g de petites pâtes
- 900 ml d'eau
- 2 c. à soupe de huile d'olive
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à soupe de basilic

Préparation

1. Hacher l'oignon, les carottes et le céleri.
   5 sec / vitesse 5
2. Ajouter l'huile et faire revenir.
   4 min / 100°C / vitesse 1
3. Ajouter les courgettes en dés, les tomates, l'eau et le sel.
   15 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Ajouter les haricots et les pâtes.
   10 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Servir avec du basilic et un filet d'huile d'olive.

Le conseil de Tiha
Utilise la croûte d'un morceau de parmesan dans la cuisson pour un goût plus profond, puis retire-la avant de servir.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur ; les pâtes gonflent.