








Soupe minestrone

2^e année

Donne 6 portions

Ingrédients

30 ml	Huile d'olive		2 c. table
1	Oignon		
2	Gousses d'ail		
1 L	Bouillon poulet		5 tasses
2	Branches céleris		
250 ml	Tomates broyées		1 tasse
250 ml	Tomates en dés		1 tasse
30 ml	Pâte de tomate		2 c. table
5 ml	Basilic séché		1 c. thé
15 ml	Origan séché		1 c. table
1.25 ml	Poivre		$\frac{1}{4}$ c. thé
1	Courgette		
125 ml	Pâtes à soupe		$\frac{1}{2}$ tasse
250 ml	Haricots rouges (conservé)		1 tasse

Préparation

1. Couper les légumes.
2. Faire revenir l'oignon, l'ail et le céleri dans l'huile à feu moyen environ 2 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon ait ramolli.
3. Ajouter le bouillon de poulet, les tomates avec la pâte de tomate et les assaisonnements. Bien mélanger le tout et porter à ébullition.
4. Réduire le feu, couvrir et laisser mijoter pendant 20 minutes.
5. Ajouter les pâtes et la courgette et mélanger. Couvrir et poursuivre la cuisson 10 minutes.
6. Incorporer les haricots rouges. Remuer. Servir.