

Minestrone estival aux pépinettes et légumes croquants



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
2 litres	Eau	~
2 PCE	Oignons ciselés	~
0.1	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
0.05	Mise en place pesto rouge en pot 340 g KNORR	0023927
0.04	Bouillon de légumes BIO déshydraté en boîte 1 kg KNORR	0208647
0.5	Mix végétal Pépinette lentilles corail tomate réhydratable à froid 2kg ALPINA SAVOIE	0194175
0.25	Tomates cerises	~
0.25	Carottes	~
0.25	Courgettes	~
0.25	Haricots verts	~

Étapes de préparation

- 1 Laver et tailler les légumes. Couper les tomates en deux.
- 2 Faire revenir dans un peu d'huile les oignons ciselés. Ajouter la garniture de légumes.
- 3 Recouvrir avec le bouillon de légumes reconstitué. Cuire 7 à 8 min.
- 4 Cuire les pépinettes dans un grand volume d'eau puis égoutter. Les ajouter au potage de légumes et assaisonner de pesto rouge et d'origan.