

Soupe minestrone à l'huile d'olive



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.28	Soupe minestrone à l'huile d'olive en boîte 1,045 kg KNORR	0086759
0.2	Sauce pesto vert en doypack 1 kg PANZANI	0272545
0.5	Croûtons frits naturels en sachet 500 g PASQUIER	0003752
0.1	Maïs à éclater en sachet 1 kg KREEKS	0099882
0.1	Mélange de graines bio pour salade en boîte 500 g SABAROT	0185188
0.08	Oignon frit en sachet 1 kg DUCROS	0024280
0.7	Gressin Torinesi en sachet 350 g MULINO BIANCO	0276678
2 PCE	Pain mini bruschetta en paquet 400 g HARRYS	0164164
0.05	Huile d'olive vierge extra Grande Selection en bouteille 75 cl GID	~
0.2	Fromage râpé	~

Étapes de préparation

- 1 Mettre à chauffer le volume d'eau nécessaire selon les préconisations de remise en œuvre. Verser la quantité de préparation dans l'eau chaude et mélanger ; laisser cuire quelques minutes et réserver au chaud la soupe minestrone.
- 2 En accompagnement réaliser des pop-corn salés en chauffant dans un peu de matière grasse un volume de maïs crus avec un couvercle jusqu'à éclatement total des grains de maïs assaisonner de sel fin et réserver au chaud.
- 3 Des tartines de pain au pesto gratiné. Sur des tranches de bruschetta. A l'aide d'une spatule étaler du pesto et recouvrir généreusement de fromage râpé.

- 3 Gratiner au four ou sous une salamandre jusqu'à l'obtention d'une belle couleur et d'un beau gratiné.
- 4 Et pour encore plus de gourmandise ajouter les oignons frits, mélanges de graines, croûtons, gressins,
- 5 Servir bien chaud.