



Mise à jour : 29/04/2024

## 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<br>KNORR      | 0086759 |
| 0.2      | Sauce pesto vert en doypack 1 kg PANZANI                           | 0272545 |
| 0.5      | Croûtons frits natures 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<br>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

- 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.
- 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.
- 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.



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