

# SOUPE MINISTRONE

*150g de haricots blancs secs mis à tremper la veille  
100g de chou blanc émincé finement  
2 carottes coupées en morceaux  
150g de haricots verts coupés  
150g de petits pois  
2 pommes de terre coupées en dés  
4 tomates coupées en morceaux  
1 gros oignon émincé  
1 gousse d'ail hachée  
2 litres de bouillon de légumes  
thym - romarin - basilic frais  
sel - poivre  
huile d'olive*

*Rissoler l'oignon et l'ail. Leur ajouter les carottes, le chou, les haricots, les pois, les pommes de terre et les tomates. Laisser suer quelques instants. Mouiller avec le bouillon, parfumer avec le thym et le romarin et ajouter les haricots égouttés. Faire cuire 1 bonne ½ heure à la casserole à pression. Assaisonner selon le goût et présenter à part un pesto de basilic.*