

Minestrone Printanier

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- ASPERGE(S)	8 vertes
- ASPERGE(S)	8 blanches
- HARICOTS BLANCS	240g (1 boîte)
- HARICOTS ROUGES	125g (1 petite boîte)
- OIGNON(S)	2
- GOUSSE(S) D'AIL	1-2
- BOUILLON DE LÉGUMES	1.5 litres (2 cubes)
- PESTO VERT	3 c à soupe
- VERMICELLES (PÂTES)	40g
- EAU	250 ml
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez les asperges et coupez les pieds durs. Faites-les tremper dans de l'eau froide.
- Egouttez les haricots blancs et rouges. Rincez-les sous l'eau froide.
- Emincez les oignons en demi-rondelles et l'ail finement.
- Faites revenir les lamelles d'oignon dans du beurre chaud puis ajoutez les asperges coupées en tronçons de 2-3 cm. Ajoutez aussi les haricots et l'ail émincé. Salez et poivrez.
- Remuez quelques instants avant d'arroser avec le bouillon de légumes.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes à feu moyen et à couvert.
- Après 20 minutes de cuisson, intégrez les vermicelles et le pesto. Mélangez et poursuivez la cuisson.
- En fin de cuisson, allongez éventuellement le potage avec un peu d'eau et rectifiez l'assaisonnement.

