

Minestrone de Légumes aux Ravioles et au Pesto

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- Raviolis	240g (au fromage)
- Poireaux Entiers	2
- Haricots Verts	200g
- Brocolis	250g
- Flageolets	125g
- Carottes	2
- Oignons	1
- Huile d'Olive	1 c à soupe
- Bouillon de Légumes	2.2 litres (2-3 cubes)
- Pesto Vert	3-4 c à soupe
- Épinards	qq. feuilles de jeunes pousses
- Parmesan en Bloc	à râper minute
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Pelez et émincez l'oignon.
- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne.
- Pelez et tranchez les carottes en rondelles. Faites-les cuire 4-5 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Détaillez le brocoli en petits bouquets.
- Equeutez les haricots verts et coupez-les en 2 ou 3 suivant leur longueur.
- Dans une grande casserole, faites chauffer un peu d'huile et ajoutez les oignons émincés puis la julienne de poireaux. Remuez quelques instants puis mouillez avec le bouillon et portez à ébullition. Salez et poivrez.
- A l'ébullition, ajoutez les haricots verts, baissez un peu le feu et poursuivez la cuisson 30 minutes à couvert.
- Après 20 minutes, ajoutez les bouquets de brocoli dans la casserole.
- Rincez et égouttez les flageolets.
- En fin de cuisson, introduisez les carottes précuites et les flageolets. Poursuivez la cuisson 3 minutes.
- Ajoutez aussi le pesto, réchauffez et mélangez le tout. Rectifiez l'assaisonnement.
- Lorsque le potage est bien chaud, plongez les ravioles dans le potage et laissez cuire pendant 3-4 minutes.
- Servez le potage bien chaud dans de grandes assiettes creuses avec quelques jeunes pousses d'épinard et du parmesan fraîchement râpé.



Remarque:

Accompagnez d'une baguette.