Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Minestrone

HIVER

Imprimer

Commenter

Préparation: **10 min**

Ingrédients
Pour 2 Personnes

- 1 poireau
- 1 carotte
- 1 chou blanc
- 1 part de courge
- 1 navet boule d’or
- 1 oignon
- concentré de tomate
- vin blanc

1. Lavez, épluchez puis coupez en cubes égaux tous les légumes
2. Dans la cocotte, faites dorer les légumes (à feu fort) dans l'huile d'olive 5 minutes et ajouter le sel/poivre
3. Toujours à feu fort, déglacez avec le concentré de tomate Ajoutez 2 verres de vin blanc et laissez réduire
4. A présent noyez avec de l'eau, laissez couvert pendant 35 minutes à feu très doux

Recette proposée par Au bout du champ.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte
Recettes
Contact
CGV

Newsletter
+33 (4) 94 01 22 61
Mon compte
Recettes
Notre histoire
Contact
CGV
Newsletter
Facebook
Pinterest
Instagram