



LE MINISTRONE DE TATA BRIGITTE



Temps de préparation
30 minutes



Temps de cuisson
1 heure 10



Niveau de difficulté
★★

Ingédients pour 6 à 8 personnes

- 2 oignons
- 2 carottes
- 200g de céleri rave
- 150g de haricots verts
- 1 blanc de poireau
- 300g de chou frisé
- 2 courgettes
- 300g de pommes de terre Amandine
- 125g de lardons
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 1 bocal de cocos blancs
- 2 gousses d'ail
- 75g de riz
- 75g de parmesan ou comté
- 1 cuillère à soupe de persil plat haché
- Sel, poivre

Préparation des légumes

Peler les oignons, les carottes et le céleri rave, puis les couper en dés.

Effiler les haricots verts et les couper en trois.

Ciseler le poireau.

Détailler le chou en fines lanières.

Eplucher les pommes de terre et les couper en dés.

Couper les courgettes en rondelles.

Déroulement de la recette

Faire revenir le lard, les oignons, les carottes, le poireau et le céleri rave. Cuire 15 minutes à feu doux.

Ajouter les haricots et le concentré de tomate, saler et poivrer.

Ajouter les cocos et compléter d'eau jusqu'à hauteur des légumes.

Faire cuire 30 minutes.

Peler les gousses d'ail et les écraser.

Les ajouter ainsi que le chou, les courgettes, les pommes de terre et le riz.

Prolonger la cuisson 20 minutes.



Si vous augmentez le temps de cuisson final ce n'est pas grave et encore meilleur !



Vous pouvez également ajouter quelques grosses pâtes !

Un plat complet idéal pour une belle soirée hivernale !

Parsemer de persil et de parmesan ou de Comté et servir très chaud !