Minestrone au fenouil, à l’ail et aux herbes

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

100 grammes d'haricots borlotti (ou cannellini)
50 grammes de pois chiches (secs)
1 oignon (émincé)
4 gousses d'ail (émincées)
2 fenouils (émincés)
1 tige de céleri (émincée)
huile d'olive
1 1⁄2 l de bouillon de légumes
50 grammes de lentilles (sèches)
2 pommes de terre (en cubes)
50 grammes de pâtes (courtes, p. ex. pennes ou macaronis)
1 petit sachet d'épinards
1 tomate (in blokjes en cubes)
sel et poivre
1 bouquet de basilic
citron

Méthode de préparation

1. **Laissez tremper les haricots dans de l'eau froide pendant toute une nuit. Procédez de même avec les pois chiches. Ensuite, commencez par les cuire pendant 45 minutes (dans la même casserole). Égouttez-les et réservez-les.**

2. **Faites suer l'oignon, l'ail, le fenouil et le céleri dans de l'huile d'olive.**

3. **Ajoutez le bouillon de légumes et portez à ébullition. Ajoutez les lentilles, les pommes de terre, les haricots et les pois chiches. Laissez mijoter pendant ± 30 minutes.**

4. **Ajoutez les pâtes, les épinards et les tomates en cubes et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes. Salez et poivrez. Garnissez de basilic. Garnissez de zeste de citron râpé.**