



# Minestrone d'hiver au pesto de chou frisé



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

1/4 chou milan  
4 tiges de céleri  
1 poireau  
1 panais  
2 navets  
1 oignon (émincé)  
2 gousses d'ail (pressées)  
huile d'olive  
125 grammes de lardons fumés  
1 1/2 l de bouillon de poule  
1 feuille de laurier  
3 branches de thym  
1 branche de romarin  
sel et poivre  
1 boîte de haricots blancs  
1 poignée de penne (ou de macaroni)  
4 feuilles de chou milan (cru, coupées en morceaux une poignée d'épinards)  
1 gousse d'ail  
1 pièce de parmesan  
1 cuillère à soupe de pignons de pin  
2 décilitres d'huile d'olive

## Méthode de préparation

- 1.** Coupez le chou frisé, le céleri, le poireau, le panais et le navet en cubes.
- 2.** Faites revenir l'oignon et l'ail dans de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.



- 3.** Ajoutez les lardons et laissez cuire.
- 4.** Ajoutez les légumes.
- 5.** Ajoutez le bouillon de poule.
- 6.** Assaisonnez avec le laurier, le thym, le romarin, le poivre et le sel.
- 7.** Laissez mijoter 30 minutes. Ajoutez les pâtes et laissez mijoter encore 10 minutes.
- 8.** Ajoutez les haricots blancs égouttés et laissez cuire jusqu'à ce qu'ils soient chauds.
- 9.** Pour le pesto, mixez tous les ingrédients dans le blender ou avec le mixeur plongeur. Servez avec le minestrone.