

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.**