



## *Minestrone d'été*



### **Ingredients pour 10 pers**

800 g pommes de terre (*ou 350 g de penné*)  
4 échalotes  
400 g carottes  
5 tiges de céleri branche (*vert*)  
2 poireaux  
1 brocoli  
5 tomates (*ou tomate concasser en boîte*)  
4 gousse d'ail  
5 cs de pistou  
bouillon  
huile d'olive  
basilic fraîche  
poivre - sel

### **Preparation**

Peler les pommes de terre et les carottes et couper les en morceaux de quelques centimètres. Couper les branches de céleri, le poireau et le brocoli en morceaux. Mettez tous les légumes dans une passoire et rincez-les soigneusement à l'eau froide. Couper les tomates en gros dés. Gardez de côté pour ajouter à la fin de la cuisson.

Couper les échalotes et l'ail en brunoise et frire dans de l'huile d'olive puis ajouter tous les légumes. Couvrez le tout de bouillon et porter à ébullition et laisser mijoter pendant 25 minutes.

Goûtez si la soupe a encore besoin de sel et de poivre. (*mélange de chili*)

### **Finition :**

Terminer la soupe avec un filet de pistou . Saupoudrer le basilic déchiré.