

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Minestrone



HIVER



Imprimer



Commenter

Préparation: **10 min**

Ingrédients Pour 2 Personnes

- 1 poireau
- 1 carotte
- 1 chou blanc
- 1 part de courge
- 1 navet boule d'or
- 1 oignon
- concentré de tomate
- vin blanc

1. Lavez, épluchez puis coupez en cubes égaux tous les légumes
2. Dans la cocotte, faites dorer les légumes (à feu fort) dans l'huile d'olive 5 minutes et ajouter le sel/poivre
3. Toujours à feu fort, déglacez avec le concentré de tomate Ajoutez 2 verres de vin blanc et laissez réduire
4. A présent noyez avec de l'eau, laissez couvert pendant 35 minutes à feu très doux

Recette proposée par [Au bout du champ](#).

Vous allez aussi aimer ...

[Pesto d'orties sauvages](#)

[Pavés de bœuf aux échalotes](#)

[Cabillaud aux pleurotes](#)

[Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)