

## | Minestrone

### INGRÉDIENTS

<input type="checkbox"/>	tomate	1 pièce
<input type="checkbox"/>	courgette	½ pièce
<input type="checkbox"/>	carotte	1 pièce
<input type="checkbox"/>	céleri	½ branche
<input type="checkbox"/>	pomme de terre	1 pièce
<input type="checkbox"/>	oignon	½ pièce
<input type="checkbox"/>	ail	1 gousse
<input type="checkbox"/>	pois gourmands	50 g
<input type="checkbox"/>	lardons fumés	80 g
<input type="checkbox"/>	cornettes ou coquillettes	100 g
<input type="checkbox"/>	huile d'olive	15 ml
<input type="checkbox"/>	bouillon	½ cube
<input type="checkbox"/>	eau	¾ l

# Minestrone

Déroulement :

Emincer l'oignon, la gousse d'ail et la branche de céleri.

Les faire revenir dans une cocotte avec l'huile et les lardons durant 5minutes.

Découper les tomates, la courgette, la carotte et la pomme de terre en petits dés.

Ajouter tous les ingrédients dans la cocotte et laisser cuire 20minutes en remuant régulièrement.