

Les p'tits plats de Tiphaine



# Soupe minestrone du printemps



difficulté



25 minutes de préparation  
20 minutes de cuisson



4 à 6 personnes

# Les p'tits plats de Tiphaine



## ingrédients

- 95g de petites coquilles, autres pâtes courtes
- 1 poireau
- 2 gousses d'ail
- 12 asperges
- 1 petit fenouil
- 1 courgette
- 30ml d'huile d'olive
- 130g de petits pois
- 85 de pois mangetout
- 1,5L de bouillon de légumes
- Parmesan fraîchement râpé
- 60ml de pesto



# Les p'tits plats de Tiphaine



## préparation

1. Dans une casserole d'eau bouillante, faire cuire les pâtes, jusqu'à ce qu'elles soient al dente

2. Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile d'olive, y ajouter le poireau, le fenouil finement haché, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

3. Y ajouter l'ail, saler et poivrer, et poursuivre la cuisson 1 minute.

4. Y ajouter les asperges coupées en tronçons, les courgettes en fines lamelles, ainsi que les petits pois, et pois mangetout.

5. Verser le bouillon et porter à ébullition, puis réduire le feu, et continuer la cuisson 4 à 6 minutes.

6. Répartissez les pâtes au fond d'un bol, verser la soupe, accompagner le tout d'une cuillère à café de pesto, de parmesan et de feuilles de basilic.

