

Minestrone aux tomates cerises

Par La rédaction de Régál



Niveau de difficulté	Facile
Coût	Bon marché
Temps de préparation	30 min
Temps de cuisson	55 min

Catégories : Entrées, C'est la saison, Légumes, Plats

Une délicieuse recette de minestrone aux tomates cerises, à partager en famille cet été !

Pour 6 personnes

Ingrédients

Pour la recette du minestrone aux tomates cerises :

800 g Tomate pelée en conserve
200 g Tomate cerise
1 Oignon
1 Poivron
2 Carotte
2 branches Céleri
1 Courgette
2 Gousse d'ail
3 c. à soupe Huile d'olive
3 brins Basilic
1 c. à soupe Pesto
75 cl Bouillon de volaille
Sel et poivre

Réalisation

- 1 Commencez cette **recette de minestrone aux tomates cerises** en pelant et hachant l'oignon et l'ail. Épluchez et taillez tous les légumes en petits dés, sauf les tomates cerises que vous couperez en deux.
- 2 Faites chauffer l'huile dans une cocotte. Faites revenir l'oignon 5 min sur feu moyen, sans coloration. Ajoutez les légumes en dés (sauf les tomates cerises). Poursuivez la cuisson 5 min. Ajoutez **les tomates pelées** et le bouillon. Salez, poivrez, ajoutez le pesto.
- 3 Portez à ébullition, couvrez et laissez mijoter environ 40 min. **Ajoutez les tomates cerises** et poursuivez la cuisson 5 min. Parsemez de basilic ciselé et servez.

Si vous avez aimé notre minestrone aux tomates cerises...

- Vous aimerez aussi notre **minestrone de légumes au pesto**
- Notre **minestrone aux pois-chiches**
- Notre **minestrone**