

## Minestrone aux tomates cerises

Par La rédaction de Régal



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**