

Bouillon aux légumes et au lard

Par Régal



Niveau de difficulté	Facile
Coût	Bon marché
Temps de préparation	30 min
Temps de cuisson	1 heure 5 min

Catégories : Entrées, Légumes, Plats, Viandes et volailles

Découvrez notre recette de bouillon aux légumes et au lard... Un plat sain et complet pour toute la famille !

Pour 6 personnes

Ingrédients

200 g Cocos plats
200 g Haricots blancs
150 g Haricots rouges
300 g Épinards
1 bouquet Basilic
1 Oignon blanc
150 g Petites pâtes
150 g Poitrine fumée
50 g Parmesan fraîchement râpé
2 gousses d'ail
Sel et poivre du moulin

Réalisation

- 1 La veille.** Commencez cette **recette de bouillon de légumes au lard** en faisant tremper les haricots blancs et les haricots rouges dans l'eau froide.
- 2 Le jour même.** Égouttez-les, mettez-les dans une casserole, couvrez-les largement d'eau froide et portez à ébullition. Faites-les cuire 30 min à feu doux.
- Pendant ce temps, pelez et émincez finement l'oignon. Pelez et hachez l'ail. Lavez, épluchez et essorez les épinards. Effilez et coupez les cocos plats en deux. **Coupez la poitrine fumée** en petites tranches. Lavez, séchez et effeuillez le basilic. Ciselez-en les trois quarts. Égouttez les haricots rouges et blancs.
- Mettez la poitrine fumée, l'oignon, l'ail et **les haricots rouges et blancs** dans une cocotte. Couvrez largement d'eau. Salez et poivrez. Portez à ébullition. Baissez le feu sous la cocotte et faites cuire 20 min.
- Incorporez alors les cocos plats et les pâtes**, et poursuivez la cuisson pendant 10 min. Ajoutez enfin les épinards, mélangez et prolongez la cuisson 2 min.
- Répartissez **le bouillon et sa garniture** dans six assiettes creuses, parsemez de parmesan râpé et de feuilles et de basilic ciselé. Donnez un tour de poivre et servez immédiatement.

Si vous avez aimé notre bouillon aux légumes et au lard...