



MINISTRONE DE LÉGUMES, INFUSÉ AU THÉ VERT ET PISTOU DE CORIANDRE

Ingrédients pour 8 personnes

Minestrone

1 litre de bouillon de volaille
200 gr de carottes
60 gr d'haricots plats
100 gr de navets
150 gr de céleri rave
2 pommes de terre Vitelotte
100 gr d'oignon blanc
1 gousse d'ail frais
3 gr de thym frais
200 gr de tomates
3 sachets de thé vert
10 ml d'huile d'olive
100 gr de courgettes

Pistou de Coriandre

100 gr de coriandre fraîche
40 gr de noisettes torréfiées
30 gr d'huile de noisette
20 gr d'huile d'olive vierge
½ gousse d'ail frais
Pm Sel, poivre du moulin
1 salade sucrine (finition)



Progression

Tailler en brunoise tous les légumes. Ajouter toutes les parures au bouillon de volaille. Faire bouillir environ 1 heure, puis passer au chinois étamine.

Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile d'olive. Ajouter les oignons, l'ail et faire revenir 5 minutes.

Ajouter les carottes, pommes de terre, navets et céleri rave. Incorporer les tomates et le bouillon.

Porter à ébullition et laisser frémir pendant 20 minutes. Ajouter les haricots plats et les courgettes.

Prolonger la cuisson 10 minutes.

Ajouter enfin le thé pour infuser et retirer les sachets après 10 minutes.

Pistou de coriandre

Mettre tous les ingrédients au mixer à très haute vitesse, puis conserver au réfrigérateur.

Finition et dressage

Tailler les feuilles de sucrine. Réchauffer le minestrone. Servir dans une assiette creuse. À l'aide d'un pinceau, tracer le bord de l'assiette avec le pistou de coriandre et en ajouter une cuillère dans chaque minestrone.

Le chef vous conseille en accord, un chardonnay Guillaume à Charcenne



Chef Jacques BARNACHON
L'Étang du Moulin
5 chemin de l'Étang du Moulin
25210 Bonnetage