



À CÔTÉ



## MINISTRONE À LA SAUCISSE ET AUX TORTELLINIS

### PORTIONS

6 à 8

### CUISSON

25 à 30 minutes

### INGRÉDIENTS

*Note : les ingrédients marqués d'une \* se retrouvent aux Halles Fleur de Lys.*

- 4 saucisses jardinières\*
- 2 tasses de tortellini au fromage
- 2 carottes, pelées et tranchées en rondelles
- 1 oignon, tranché
- 1 poivron jaune, épépiné et coupé en petits morceaux
- 1 petite courgette, tranchée en rondelle
- 1 boîte de haricots blancs (cannellini), égouttés\*
- 1 boîte de tomates italiennes en dés\*
- 6 tasses de bouillon de poulet\*
- 2 c. à soupe d'huile d'olive\*
- 1 c. à table de pesto (optionnel)\*
- 1 c. à table d'origan séché\*
- ½ tasse de parmesan râpé

Chaque famille ou presque possède sa propre recette de soupe minestrone. La recette proposée ici fait honneur à la tradition italienne, tout en ayant sa propre signature grâce à l'ajout de saucisses et de tortellini. À n'en pas douter, il s'agit bien d'une soupe-repas !

### INSTRUCTIONS

- 1 Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif et y faire revenir les oignons et les carottes pendant 5 minutes.
- 2 Ajouter le poivron et la courgette et poursuivre la cuisson 2 à 3 minutes.
- 3 Ajouter le bouillon, les tomates avec leur jus et l'origan. Réduire à feu moyen-doux et laisser mijoter pendant 10 à 15 minutes.
- 4 Dans une poêle, faire revenir les saucisses jusqu'à ce qu'elles soient dorées et bien cuites. Laisser refroidir, puis couper en rondelles.
- 5 Environ 10 minutes avant la fin de la cuisson, augmenter la température à feu moyen et ajouter les tortellini et les haricots blancs à la soupe.
- 6 Au moment de servir, incorporer dans chaque bol de soupe des tranches de saucisses, une demi-cuillère à thé de pesto et du parmesan râpé.