

Minestrone aux champignons du Wildnispark Zürich

Entrée (végétarien)



Temps de préparation: env. 30 minutes

Temps de cuisson: env. 30 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 6 c.s. d'huile d'olive
- 1 oignon, haché
- 2 gousses d'ail, pelées et hachées
- 2 feuilles de laurier
- 1 branche de thym
- 1kg de champignons sauvages, nettoyés et grossièrement coupés
- 1,5 l de bouillon de légumes
- 1-2 tasses de haricots (par ex. Cannellini, Borlotti ou Fave), cuits.
- sel et poivre
- parmesan râpé

Préparation

- Chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- Ajouter l'ail et les herbes et laisser colorer.
- Ajouter les champignons et laisser colorer davantage.
- Déglacer avec un peu de bouillon et remuer. Ajouter le reste du bouillon et laisser mijoter environ 10 minutes.
- Ajouter les haricots et laisser mijoter encore 5 minutes.
- Enlever la feuille de laurier et la branche de thym et assaisonner à votre goût avec du sel et du poivre.
- Servir avec du parmesan.

Important

- Faites vérifier les champignons que vous avez vous-même cueillis. Ne pas utiliser de lactaires.

Conseils

- Vous pouvez aussi faire votre propre bouillon de légumes.
- Servir avec des toasts.

Auteur

Susi Hofmann

Transmise par Antonio Carluccio