

MINISTRONE À LA MÉDITERRANÉENNE



Temps Total
80 MIN.

Portion
8 OZ / 250 ML

Difficulté
FACILE

Rendements
17

Ajoutez un peu de soleil méditerranéen à cette soupe minestrone toujours savoureuse, avec du chou râpé, de la courgette coupée en dés et du basilic.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Soupe Minestrone surgelée, de Campbell®	64 oz	2 L
Eau	64 oz	2 L
Chou, râpé et blanchi	4 oz	125 g
Courgette, coupée en dés	4 oz	125 g
Basilic séché	2 c. à t.	10 mL

INSTRUCTIONS

1. Mélanger la soupe et l'eau.
2. Porter à ébullition, puis réduire le feu. Laisser mijoter pendant environ 1 heure.
3. Ajouter le chou, la courgette et le basilic. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les légumes soient tendres.