Soupes chaudes

Ribollita - soupe de légumes

1h45	30 min	1h15	0	527
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la Ribollita

- 300 g **Chou(x)**
- 300 g **Haricots blancs**
- 600 ml **Eau**
- 4 feuille(s) **Blette(s)**
- 4 **Pomme(s) de terre**
- 2 **Carotte(s)**
- 2 **Courgette**
- 2 branche(s) **Céleri-Branche**
- 1 **Tomate(s) pelée(s) en boîte**
- 1 **Gousse(s) de vanille**
- 1 **Oignon(s) nouveau(x)**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 1 branche(s) **Thym**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 c. à café **Sel**
- 1 **Poivre noir**
- 4 tranche(s) **Pain(s) de campagne**

Étape 1

Préparation de la ribollita - soupe de légumes

1. La veille, faire tremper 12 heures les haricots dans l'eau froide.
2. Laver tous les légumes.
3. Éplucher et émincer l'oignon et l'ail.
4. Éplucher les carottes et les pommes de terre.
5. Couper les carottes, les branches de céleri, les courgettes en rondelles et les pommes de terre en dés.
6. Hacher grossièrement les côtes de bettes (blettes) et le chou noir.
7. Dans une grande casserole, faire revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive. Y ajouter les carottes, le céleri, les pommes de terre, le chou noir et les côtes de bettes.
8. Verser de l'eau et laisser cuire à feu doux pendant environ 10 minutes.
9. Ajouter ensuite les courgettes et la moitié des haricots dans la casserole.
10. Ecraser à l'aide d'une fourchette ou mixer grossièrement le reste des haricots et les ajouter à la soupe.
11. Y verser les tomates coupées en dés avec leur jus et le thym.

12 Faire cuire une heure environ en mélangeant de temps en temps. Saler et poivrer.

13 Le lendemain, réchauffer la soupe, rectifier l’assaisonnement avec du sel et du poivre.

Étape 2

Dressage

1 Disposer les tranches de pain grillées dans les assiettes, les couvrir avec la soupe (pas trop chaude!) et arroser le tout d’huile d’olive.