

Minestrone d'hiver aux coco roses et viande des grisons

Ingédients pour 2 personnes

- 1 verre à moutarde de Coco roses
- 1 poignée de Farfalles
- 1 grosse carotte
- 1 poireau
- 1 petit panais
- 1 navet
- 1 branche de céleri
- 1 oignon (pour moi un oignon nouveau)
- 1 cube de bouillon de volaille
- 4 croutons grillés
- 4 tranches de viande des Grison
- Parmesan râpé
- Fleur de sel – Poivre au moulin



Fait bouillir la marmite
Cuisine
de Gut



Étapes

- 2 h au minimum avant, faire tremper les haricots dans de l'eau froide, puis les faire cuire en ayant pris soin de changer l'eau avant.
- Faire cuire les farfalles si elles ne le sont pas déjà. Eplucher et laver tous les légumes
- Passer l'eau des pâtes et les réserver dans un plat.
- Couper les légumes en tout petits morceaux.
- Lorsque les haricots sont presque cuits, ajouter les légumes aux haricots,
- Ajouter le cube de bouillon couvrir et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que tout soit cuit.
- Saler et poivrer en fin de cuisson
- A la fin de la cuisson, ajouter les pâtes pour les réchauffer, mélanger.
- Saupoudrer les croutons de pain de parmesan et le faire fondre au four.
- Servir dans chaque assiette, les légumes avec le bouillon, ajouter la viande des grisons en petits bouts, disposer des croutons et ajouter un peu de parmesan. Déguster aussitôt

