

Minestrone Tessinois – au Sbrinz



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

180 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g **Sbrinz** râpé
50 g lard taillé en julienne
100 g oignons
150 g poireaux
150 g carottes
150 g tomates
150 g haricots blancs
2 gousses d'ail
1 bouquet de persil
1 brin de thym
1 brin de romarin
1 l eau salée
3 cl huile d'olive
sel, poivre

Préparation

La veille, trempez les haricots. Le lendemain matin, faites-les cuire 1 heure à feu doux, avec ail et thym. Laissez-les encore 1 heure mijoter dans leur jus. Taillez les légumes en julienne. Dans une cocotte en fonte, faites revenir à l'huile d'olive le lard, les oignons, les tomates, le persil, 1 gousse d'ail écrasée. Ajoutez la julienne de légumes, puis l'eau salée, puis les haricots, qui doivent avoir absorbé leur eau de cuisson. Ajoutez le romarin. Corrigez l'assaisonnement. Laissez mijoter une bonne heure. Versez dans une soupière, le **sbrinz** râpé sur la table.