

# Potage à la génoise au Parmigiano Reggiano



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

100 g [Parmigiano Reggiano](#)  
150 g lasagnes fines  
75 g haricots en grains frais  
5 cl huile d'olive  
1 oignon  
2 carottes  
1 petit pied de céleri  
1 tranche de jambon cru  
1/2 chou vert (petit)  
2-3 feuilles de bettes et de laitue  
1 gousse d'ail  
persil, basilic, romarin  
50 g sauce tomate  
1 l 1/4 bouillon  
sel, poivre  
piment

## Préparation

Epluchez et lavez les légumes. Emincez l'oignon. Taillez le céleri, les carottes en julienne, les bettes, la laitue et le chou en lanières. Sur le feu, versez dans la sauteuse 3 cuillérées d'huile, faites dorer l'oignon et le céleri. Ajoutez le chou et les autres légumes, les haricots et une cuillérée de sauce tomate. Versez le bouillon, laissez cuire doucement 20 minutes. Pilez une gousse d'ail avec le persil, le basilic et le romarin dans un mortier. Ajoutez le Parmesan, le piment et 2 cuillérées d'huile. Faites réduire ces ingrédients en purée dans la poêle, passez au tamis. Lorsque le potage est cuit, ajoutez cette réduction. Remuez bien. Cuisez dedans les lasagnes fermes à la dent, ajoutez le Parmesan, servez.