

Le haricot Borlotta, c'est top pour le Minestrone

Comment les préparer ?

Une fois écosés, ils se conservent non lavés, jusqu'à 4 jours au réfrigérateur. Congélation possible pendant un an après les avoir blanchis (3 mn).

Cuisson et conseils :

Ils perdent de leur joli couleur cuit dans l'eau : ils deviennent bleu-violet uniformément alors qu'ils deviennent rouges sous l'action des acides (le citron par exemple). Il est assez fragile en cuisson. Ne pas cuire dans une eau salée : le sel a tendance à durcir la peau et à ralentir la cuisson.

Compter env. 40 mn de cuisson à petit bouillon (départ eau froide), avec une feuille de laurier et une branche de thym ou seul. C'est un haricot légèrement sucré, un peu farineux sa peau est fine et tendre et se digère donc parfaitement.

Le haricot Borlotta,
c'est top pour le Minestrone



MINISTRONE

300 g de haricots Borlotti frais

1/2 oignon ; 2 carottes ; 2 tomates

2 petites courgettes

2 branches de céleri ; 1 blanc de poireau

100 g de petites pâtes ; 50g de jambon cru

3 brins de basilic ; 1 brin de thym,

1 feuille de laurier ; huile d'olive, sel, poivre

Pour accompagner : 1 pot de sauce au pistou ; parmesan râpé

Effeuillez le basilic et réservez les feuilles. Ficelez les tiges de basilic, le thym et le laurier en bouquet garni. Mettez les haricots dans une casserole avec l'oignon émincé. Recouvrez d'1 litre d'eau froide et portez à léger frémissement. Écumez, puis ajoutez le bouquet garni. Faites cuire 40 minutes et à demi-couvert. Salez en fin de cuisson puis réservez. Pendant la cuisson des haricots, pelez les carottes et coupez-les en rondelles. Lavez les courgettes, lavez et effilez les branches de céleri, coupez le tout en dés. Nettoyez le blanc de poireau et émincez-le. Coupez le jambon en dés et faites-le fondre tout doucement dans une grande sauteuse avec un filet d'huile d'olive puis ajoutez les légumes, mélangez et faites-les fondre à couvert et sur feu très doux pendant 10 minutes sans les colorer. Pelez les tomates, épépinez-les et coupez-les en dés. Égouttez les haricots blancs, ajoutez leur jus de cuisson au mélange de légumes et poursuivez la cuisson 3 minutes puis gardez au chaud. Faites cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée le temps indiqué sur le paquet pour une cuisson al dente puis égouttez-les. Au moment de servir, ajoutez les haricots blancs, les dés de



tomates, les feuilles de basilic et les pâtes à la soupe. Réchauffez 2 minutes et servez avec la sauce pistou à part et le parmesan râpé que chacun rajoutera selon ses goûts.