


metro



Soupe paysanne

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 3 Votes

 Sans Gluten

4 PORTIONS | 0:30 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:45 TEMPS TOTAL

Ingrédients

- 4 Tranches de pancetta

- 15 ml (1 c. à soupe) Huile d'olive

- 2 Gousses d'ail, tranchées

- 1 Blanc de poireau, haché finement

- 2 Carotte, en dés

- 1/4 Chou, émincé, haché grossièrement

- 1 l (4 tasses) Bouillon de poulet

- 2 Pommes de terre, en dés

- 2 Tomates, pelées, épépinées, en dés

Préparation

Dans une casserole, faire revenir la pancetta dans l'huile d'olive. Ajouter l'ail et le blanc de poireau, poursuivre la cuisson environ 1 minute.

Ajouter les carottes et le chou, cuire encore 2 minutes.

Ajouter le bouillon de poulet, porter à ébullition. Ajouter les pommes de terre et les tomates, assaisonner. Laisser mijoter 10 à 12 minutes. Rectifier l'assaisonnement.

Au service, ajouter le pesto à la soupe et saupoudrer chaque portion de parmesan.

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

Mentions légales

Au goût, sel et poivre noir

60 ml Pesto
(1/4 tasse)

60 ml Parmesan romano, râpé
(1/4 tasse)

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
