

# Minestrone aux courgettes, tomates, pommes de terre et pesto de basilic au parmesan



“ Une idée pour écouler les courgettes entassées au frigo, résultat des trois dernières cueillettes au jardin. Une recette puisée dans un petit livre italien tout sympa, intitulé Mamma miam ! ”

## Les Ingrédients :

(Pour 4 à 8 personnes) :

- 2 verres de petites pâtes
- 2 à 3 [courgettes](#) de taille moyenne
- 4 [tomates](#)
- 4 [pommes de terre](#)
- 1,5 litres d'eau
- 500 ml de [jus de tomates](#)
- 2 [oignons](#)
- 70 g de parmesan
- 1 petite botte de [basilic](#)
- 2 gousses d'[ail](#)
- 1 bouillon cube de volaille
- Huile d'olive
- Sel et poivre

## Les Étapes :

Épluchez les gousses d'ail et les oignons. Brossez les pommes de terre. Rincez les tomates et les courgettes.

Coupez les tomates, pommes de terre, courgettes et oignons, en petits cubes. Hachez l'ail.

Faites suer les pommes de terre et les oignons dans une grande casserole additionnée d'un filet d'huile d'olive. Ajoutez les tomates et la moitié de l'ail. Faites suer le tout pendant une bonne quinzaine de minutes. Ajoutez l'eau, le jus de tomates, les courgettes et le bouillon cube. Laissez frémir 20 à 30 minutes. Assaisonnez.

Pendant ce temps préparez le pesto de basilic au parmesan et à l'ail. Effeuillez le basilic et mixez les feuilles avec un filet d'huile d'olive, une gousse d'ail et le parmesan. Réservez.

Après 20 à 30 minutes de cuisson des légumes, ajoutez-y les pâtes puis laissez cuire ces dernières afin qu'elles deviennent *al dente*. Rectifiez l'assaisonnement.

Servez sans plus tarder avec le pesto de basilic au parmesan et à l'ail et quelques feuilles de basilic.

Dégustez !

## Et Que Dire De Plus ?

→ J'ai utilisé le jus du coulis de tomates que j'avais en trop. Si vous n'en avez pas, l'eau fera très bien l'affaire !

→ Cette recette a été inspirée de celle de [Christian Cino, Mamma Miam ! aux Éditions Toquades, 2011 \(ISBN 978-2-7540-3260-5\)](#).