



L'ENTRÉE

LA RIBOLLITA

INGRÉDIENTS

POUR 4 À 6 PERSONNES

Temps de trempage:

faire tremper les haricots blancs séchés durant la nuit

250 g	de haricots blancs séchés	(Canelli ou Borlotti)
1	gousse d'ail	
1	oignon	
½ blanc	de poireau	
2 branches	de thym	
1 branche	de romarin	
1	feuille de laurier	
3 cs	d'huile de colza HOLL	
50 ml	de vin blanc	
1.5 l	de bouillon	chaud
2 branches	de céleri	
4	pommes de terre à chair ferme	
200 g	de chou palmier	
200 g	de blettes ou d'épinards	
	sel & poivre	

POUR LE DRESSAGE

Sbrinz	effilé
pain	grillé

PRÉPARATION

1H 20 MINUTES + DURANT LA NUIT

Egoutter les haricots dans une passoire et les rincer à l'eau froide. Hacher finement l'ail. Couper l'oignon et le poireau en fines rondelles.

Faire chauffer l'huile dans une grande poêle. Ajouter l'ail, l'oignon, le poireau, les haricots et les herbes et faire revenir le tout quelques minutes. Déglacer avec le vin blanc et arroser de bouillon. Couvrir et laisser mijoter à feu doux env. 40 minutes.

Pendant ce temps, couper les branches de céleri, les pommes de terre et le chou palmier en gros dés ou morceaux d'env. 2 cm. Les ajouter à la soupe et laisser encore mijoter env. 20 minutes. Couper les blettes ou les épinards en petits morceaux et les ajouter 5 minutes avant la fin de la cuisson. Saler et poivrer.

Verser la soupe dans les assiettes et parsemer de Sbrinz effilé. Servir avec du pain grillé.

ASTUCE

le chou frisé/chou de Milan est une alternative intéressante au chou palmier.