Minestrone à la courgette grillée

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 oignon (émincés)
huile d'olive
1 sachet de légumes pour potage (prédécoupés)
2 gousses d'ail
2 bouillon de légumes (cube)
1 courgette (coupée en rondelles)
1 boîte de haricots blancs (égouttés)
sel et poivre
1 bouquet de basilic

Méthode de préparation

1. **Faites blondir l'oignon dans de l'huile d'olive. Ajoutez les légumes pour potages et laissez mijoter. Ajoutez l'ail. Recouvrez de 1,5 litre d'eau et ajoutez les cubes de bouillon. Portez à ébullition et laissez mijoter doucement.**
2. **Enduisez les rondelles de courgette d'huile d'olive et faites-les cuire. Coupez-les en morceaux et ajoutez-les au potage avec les haricots égouttés.**
3. **Salez et poivrez selon votre goût.**
4. **Terminez en ajoutant le basilic et un peu d'huile d'olive.**