Ribollita italienne

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 oignon
2 gousses d'ail
2 carottes
2 tiges de céleri
2 cuillères à soupe d'huile d'olive (+ un peu plus)
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
400 grammes de tomates en cubes
1 l de bouillon de légumes
150 grammes de chou frisé (finement émincé)
4 tranches de pain rassis
5 cuillères à soupe de parmesan (râpé)
1 boîte d'haricots blancs
1 poignée de feuilles de thym frais
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Émincez finement l’oignon et pressez l’ail. Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles. Coupez le céleri en dés.**

2. **Faites chauffer l’huile d’olive dans une casserole et faites revenir l’oignon jusqu’à ce qu’il devienne translucide. Ajoutez l’ail, les carottes et le céleri et laissez mijoter 5 minutes à feu doux.**

3. **Incorporez le concentré de tomates, puis ajoutez les tomates en dés, le bouillon de légumes et le chou kale finement émincé. Laissez mijoter 20 minutes.**

4. **Pendant ce temps, coupez deux tranches de pain en dés. Mélangez-les avec un filet d'huile d'olive et 1 c. à soupe de parmesan. Poivrez et répartissez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Faites-les dorer quelques minutes sous le gril du four.**

5. **Retirez la croûte des tranches de pain restantes, déchirez-les en petits morceaux et incorporez-les à la soupe. Poursuivez la cuisson pendant 5 minutes.**

6. **Rincez les haricots et incorporez-les à la soupe. Laissez-les réchauffer pendant 2 minutes.**

7. **Répartissez la ribollita dans des bols et garnissez de croûtons, de parmesan râpé et de thym.**