

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.
