



MINISTRONE

Matériel utilisé

- 1 rondeau
- 1 steam

Temps de préparation : 1h30
Nombre de couverts : 100
Temps de cuisson : 30 mn

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Poireaux	2 kg	→ La veille faire tremper les haricots blancs.
Beurre	1 kg	→ Eplucher, tailler les légumes en paysanne.
Pommes de terre	3 kg	→ Faire revenir les lardons, débarrasser et réserver.
Carottes	2 kg	
Cèleri branches	1 kg	→ Faire suer avec le beurre les poireaux, céleri, carottes, oignons, ail, courgettes.
Oignons	1 kg	
Haricots verts frais ou surgelés	500 g	→ Mouiller avec 25 litres d'eau.
Petits pois frais ou surgelés	500 g	→ Ajouter les pommes de terre, haricots verts, petits pois, tomates, puis les lardons et les haricots.
Tomates fraîches	3 kg	→ Après 15 mn de frémissement, ajouter le riz.
Tomate concentrée	1/2 bt	→ Reprendre en bouillon, puis ajouter les spaghettis coupés en 2 et la tomate concentrée.
Courgettes	1 kg	
Spaghetti	500 g	→ Laisser cuire, vérifier l'assaisonnement.
Riz rond	500 g	
Parmesan	1 kg	→ Réserver à chaud à + 63° C.
Lard fumé	500 g	→ Au moment de servir, ajouter le persil, le basilic grossièrement haché et le parmesan.
Ail	100 g	
Persil	250 g	
Basilic	250 g	

T A R N



LE DÉPARTEMENT

