**RIBOLLITA Soupe de légumes de Toscane**

Pour 4 personnes, facile, bon marché, Préparation 30minutes, cuisson 2h,

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingrédients**1 chou noir1/2 chou vert3 pommes de terre 400 g de haricots secs 2 carottes 3 tomates (en conserve hors saison)2 oignons  | 1 poireau 1 branche de céleri 2 gousses d'ail 1 botte d'épinards Pain sec[Sel et du poivre](https://www.amazon.fr/Rose-Naturel-lHimalaya-Pipkin-500g/dp/B0772X3JXY?tag=mt-i-990-21" \t "_blank)Huile d'olive [1 branche de romarin](https://www.amazon.fr/Romarin-Feuilles-s%C3%A9ch%C3%A9es-Infusions-200g/dp/B06WV5YJGQ?tag=mt-i-923-21" \t "_blank)  | https://assets.afcdn.com/recipe/20180927/82368_w1024h768c1cx2038cy1405.jpg |

## Préparation

1. La veille, faire tremper les haricots secs (toute la nuit). Le lendemain, faire cuire les haricots pendant 3/4 d'heure à la cocotte minute.
2. Dans un faitout, faire blondir les oignons et l'ail avec l'huile d'olive et le romarin.
3. Ajouter tous les légumes coupés en petits morceaux, faire revenir, saler, poivrer et mettre les tomates pelées et coupées en quatre.
4. Mixer les trois quarts des haricots secs dans leur eau de cuisson. Verser ce mélange dans le fait-tout avec les légumes.
5. Faire cuire à feu doux pendant une heure en ajoutant de l'eau tiède si nécessaire.
6. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les haricots secs entiers et le pain en morceaux.
7. Dans la tradition florentine, cette soupe doit être réchauffée le lendemain et servie avec un filet d'huile d'olive.