



L'ENTRÉE

LA RIBOLLITA



★ ★ ★ ★ ★ (50)

1H 20 MINUTES + DURANT LA NUIT
POUR 4 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Temps de trempage:
faire tremper les haricots blancs séchés durant la nuit

- 250 g** de haricots blancs séchés (Canelli ou Borlotti)
- 1** gousse d'ail
- 1** oignon
- ½ blanc** de poireau
- 2** de thym
- branches**
- 1 branche** de romarin
- 1** feuille de laurier
- 3 cs** d'huile de colza HOLL
- 50 ml** de vin blanc
- 1.5 l** de bouillon, chaud
- 2** de céleri
- branches**
- 4** pommes de terre à chair ferme
- 200 g** de chou palmier
- 200 g** de blettes ou d'épinards
- sel & poivre

Pour le dressage

- Sbrinz, effilé
- pain, grillé

PRÉPARATION

1



Égoutter les haricots dans une passoire et les rincer à l'eau froide. Hacher finement l'ail. Couper l'oignon et le poireau en fines rondelles.

2



Faire chauffer l'huile dans une grande poêle. Ajouter l'ail, l'oignon, le poireau, les haricots et les herbes et faire revenir le tout quelques minutes. Déglacer avec le vin blanc et arroser de bouillon. Couvrir et laisser mijoter à feu doux env. 40 minutes.

3



Pendant ce temps, couper les branches de céleri, les pommes de terre et le chou palmier en gros dès ou morceaux d'env. 2 cm. Les ajouter à la soupe et laisser encore mijoter env. 20 minutes. Couper les blettes ou les épinards en petits morceaux et les ajouter 5 minutes avant la fin de la cuisson. Saler et poivrer.

4



Verser la soupe dans les assiettes et parsemer de Sbrinz effilé. Servir avec du pain grillé.

ASTUCE

- le chou frisé/chou de Milan est une alternative intéressante au chou palmier.