

RAGOÛT DE HARICOTS ET DE LÉGUMES À L'ITALIENNE



Inspiré de la ribollita italienne, ce ragoût de légumes ne contient pas le pain traditionnel, mais les haricots typiques, ainsi que les pommes de terre, lui donnent du poids. Pour faciliter la préparation, vous pouvez couper les légumes et les réfrigérer (séparément) la veille.

Infos

- **Temps de préparation:** 20 mins
- **Temps de cuisson:** 40 mins
- **Portions:** 8-10 (pour 16 tasses)

Ingredients

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- 1 gros oignon jaune (10 onces), coupé en morceaux d'un demi-pouce
- 2 poireaux, parties blanche et vert clair uniquement, coupés en quatre, puis en fines tranches et bien rincés
- 2 carottes, bien nettoyées et coupées en fines rondelles dans le sens de la largeur
- 2 côtes de céleri, coupées en morceaux d'un demi-pouce
- 2 gousses d'ail, grossièrement hachées
- Deux boîtes (15,5 onces) de haricots cannellini sans sel ajouté, égouttés et rincés, divisés
- 7 tasses d'eau, divisées
- 3 tomates, épépinées et coupées en morceaux de 1 pouce

- 1 courgette moyenne, coupée en morceaux de 1 pouce
- 1 tasse de courge butternut pelée, coupée en morceaux de 3/4 à 1 pouce
- 10 feuilles de chou frisé lacinato, équeutées et coupées en morceaux de 1 1/2 pouce (1 1/2 à 2 tasses)
- Feuilles de 6 branches de thym frais
- 1/4 de cuillère à café de sel fin, plus selon le goût
- 1/2 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu, plus au goût
- 1 grosse pomme de terre féculente, pelée et coupée en morceaux de 3/4 à 1 pouce
- 1/2 tasse de feuilles de basilic frais, finement tranchées, pour le service

Préparation

Etape 1

Dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen-doux. Ajouter l'oignon, les poireaux, les carottes, le céleri et l'ail, et cuire, en remuant de temps en temps et en ajustant la chaleur au besoin pour éviter que les légumes ne brunissent, jusqu'à ce qu'ils soient ramollis, environ 10 minutes.

Etape 2

Entre-temps, placer la moitié des haricots cannellini (1 1/2 tasse) dans un robot culinaire, ajouter 1/2 tasse d'eau et réduire en purée jusqu'à consistance lisse.

Etape 3

Ajouter les tomates à la casserole, augmenter le feu à moyen et cuire, en remuant souvent, environ 8 minutes. Ajouter les courgettes, la courge, le chou frisé et le thym. Réduire le feu à moyen-doux et cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les légumes ramollissent, environ 5 minutes. Ajouter les 6 1/2 tasses d'eau restantes, les haricots en purée et la pomme de terre, et assaisonner avec le sel et le poivre. Augmenter le feu à moyen-vif et porter à ébullition, puis incorporer le reste des haricots (1 1/2 tasse). Réduire le feu à doux, couvrir et cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que la courge et la pomme de terre soient tendres à la fourchette, environ 10 minutes.

Etape 4

Goûter et assaisonner de sel et de poivre, au besoin. Ajouter le basilic et servir chaud.