



Ribollita sur pain ciabatta

Ingrédients pour la totalité de la recette

2 gousses d'ail
1/2 chou
2 tomates
2 gros oignons
1 courgette
3 carottes
3 branches de céleri
Bouillon de cuisson des haricots (au besoin, compléter avec un bouillon de volailles pour un rendement total de 1 litre de bouillon)

1 pain ciabatta (pour 4 personnes)
Huile d'olive de qualité supérieure
Herbes fraîches (thym ou romarin)
100 ml de haricots secs

Méthodologie et ingrédients pour la garniture aromatique du bouillon:

100 ml de haricots secs
1/2 oignon
1 branche de romarin
1 gousse d'ail

Mettre dans un contenant, les haricots secs, le demi oignon, la branche de romarin et la gousse d'ail. Recouvrir d'eau. Faire tremper 24 heures. Cuire les haricots avec la même garniture aromatique pendant environ 40 minutes. Réserver séparément le bouillon et les haricots et retirer la garniture aromatique.

Méthodologie et ingrédients pour le pain frit :

Pain ciabatta
Huile d'olive (quantité au goût)
Herbes fraîches (thym ou romarin)
1 gousse d'ail en morceau

Enlever la croûte du ciabatta. Imbiber les tranches d'une généreuse quantité d'huile d'olive et les faire dorer au four avec la gousse d'ail et les herbes fraîches.

La ribollita

Tailler les légumes en petits cubes (tomates, oignons, courgette, carottes). Couper le chou en gros segment et garder la forme du céleri. Débuter la cuisson de l'oignon et des carottes dans l'huile d'olive. Ajouter le bouillon et le restant des légumes, laisser cuire jusqu'à tendreté désirée. Incorporer les haricots cuits. Ajouter du bouillon de volaille au besoin. Au moment de servir, verser la soupe sur le pain grillé et laisser le bouillon s'infiltrer dans le pain avant de déguster...