

## Le palais gourmand

2 c. à table d'huile d'olive  
2 c. à table de beurre  
1 gros oignon émincé  
2 gousses d'ail écrasées  
1/2 tasse de céleri haché  
1/2 tasse de carottes hachées  
1/2 tasse de poivron vert haché  
2 c. à table de persil haché  
1 c. à thé de basilic séché  
1 boîte de 19oz/540ml de tomates italiennes  
2 c. à table de pâte de tomate (***pas mis***)  
1 boîte de 10 oz/284 ml de bouillon de boeuf  
3 tasses d'eau  
1/2 tasse de coquillettes ou autres petites pâtes (***pas mis***)  
1 tasse d'haricots rouges en conserve, rincés et égouttés  
2 tasses de chou tranché mince  
Sel et poivre au goût

Chauffer l'huile et le beurre dans une grande casserole. Ajouter l'oignon, l'ail, le céleri, les carottes et le poivron vert. Faire étuver sans laisser les légumes brunir. Ajouter le persil, le basilic, sel et poivre. Verser les tomates, la pâte de tomate, le bouillon, l'eau et amener à ébullition, réduire le feu, couvrir et mijoter pendant 20 minutes. Ajouter les pâtes, couvrir et cuire jusqu'à ce qu'elles soient presque tendres et incorporer les haricots et le chou. Couvrir de nouveau et laisser mijoter environ 30 minutes. Si la soupe est trop épaisse, diluer avec de l'eau jusqu'à la consistance voulue et rectifier l'assaisonnement au besoin.