



Minestrone Alla Genovese **La recette du chef Giuseppe Messina**

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de trempage : 10 heures

Temps de cuisson : 2h10

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour le pesto

- 2 bouquets de basilic
- 2 gousses d'ail
- 1 pincée de gros sel
- 15 g de pignons de pin
- 30 g de pecorino râpé
- 70 g de parmesan râpé
- 15 cl d'huile d'olive vierge extra

Pour la minestra

- 1 carotte
- 1 oignon
- 2 petites courgettes
- 2 aubergines
- 300 g de chou vert
- 150 g de haricots verts

- 3 pommes de terre
- 30 g de champignons frais
- 200 g de pâtes courtes
- Ditalini ou du riz
- 1 cuil. à soupe de parmesan
- Râpé
- Huile d'olive vierge extra
- Sel - poivre

Le pesto

1. Effeuillez les deux bouquets de basilic. Nettoyez les feuilles en utilisant un chiffon doux sec. Ne pas laver le basilic à l'eau pour éviter aux feuilles de noircir ce qui donnerait un goût amer au pesto.
2. Éplucher les gousses d'ail. Les couper en deux et retirer le germe. Dans un mortier, les écraser avec quelques grains de gros sel.
3. Ajouter les feuilles de basilic et le reste du sel. Dans un mouvement circulaire, continuer à piler. Lorsque le basilic est réduit en un jus vert vif, ajouter les pignons de pin. Tout en continuant à piler, intégrer les fromages râpés et l'huile d'olive au fur et à mesure.

Conseil du chef : pour conserver le pesto dans le réfrigérateur pendant plusieurs jours, recouvrir sa surface d'huile d'olive.

La minestra

1. Faire tremper les haricots blancs secs 10 heures dans de l'eau froide.
2. Éplucher la carotte et l'oignon.
3. Laver, puis couper les extrémités des courgettes et des aubergines. Laver le chou et les haricots verts. Laver également avec précaution les pommes de terre sans les éplucher. Passer rapidement sous l'eau les champignons.
4. Couper l'oignon, la carotte, les courgettes, les aubergines, les haricots verts et le chou en tout petits morceaux.
5. Dans une grande cocotte, de préférence en terre cuite, faire revenir les champignons et tous les légumes avec un généreux filet d'huile d'olive.
6. Mouiller avec de l'eau à hauteur et porter à ébullition. Laisser cuire à feu doux pendant 2 heures. Plus la cuisson est lente, plus la minestra sera bonne. Vérifier qu'il y a toujours suffisamment d'eau dans la cocotte. En rajouter si besoin.
7. Au bout d'1h30 de cuisson, intégrer les haricots blancs égouttés et les pommes de terre entières.

8. Une fois cuites, éplucher les pommes de terre et écraser-les avec une fourchette. Réserver.
9. Dix minutes avant la fin de la cuisson, intégrer les pâtes et laisser cuire toujours à feu doux. Retirer du feu et incorporer le pesto.
10. Juste avant de servir, ajouter à la soupe les pommes de terre écrasées. Assaisonner. Mélanger le tout, arroser d'un filet d'huile d'olive.
11. Recouvrir d'une généreuse cuillerée de parmesan râpé dans chaque assiette au moment de servir.

Conseil du Chef : penser à conserver la croûte du parmesan et l'ajouter en début de cuisson. Cela apporte un petit goût lacté noisette qui se marie à merveille avec les légumes.

Originaire de Cefalù, une chic station balnéaire du nord de la Sicile, proche de Palerme, Giuseppe Messina assume le cliché du bambino toujours fourré en cuisine dans les jupes de sa nonna (grand-mère). Le souvenir dominical des bucatini aux sardines ou du spezzatino alla siciliana (une sorte de boeuf bourguignon à l'italienne) est ancré dans sa mémoire lorsqu'il débarque à Paris à l'âge de 18 ans, en 1998, pour rejoindre son frère Ignazio, cuisinier. En 2000, ils ouvrent ensemble leur première trattoria, Aux Amis des Messina. Puis Giuseppe passe de la salle à l'office et, en 2009, il s'installe seul, rue du Ranelagh, dans le XVI^e arrondissement, à l'enseigne de Non Solo Cucina.

En 2013, il ouvre Non Solo Pizze en réponse aux clients de Non Solo Cucina, qui lui demandaient sans cesse où manger une bonne pizza à Paris. Le chef met plus de 6 mois à mettre au point la pâte légère et croustillante dont il rêve, avec quatre jours de levage d'une pâte préparée à partir de plusieurs farines. Sur cette pâte, comme sur une toile blanche, Giuseppe Messina fait vivre sa cuisine et les meilleurs ingrédients de sa Sicile natale.

En 2019, il ouvre la Taverna Pane e Olio, où il propose les recettes de son enfance, la cuisine sicilienne des familles que l'on partage le dimanche.