

SOUPE AU PISTOU



PREP.



30'



CUISS.

1h30

REPOS



12h

Ingrédients



4-6

- 200g de haricots verts
- 1 courgette
- 2-3 carottes
- 1 poireau
- 1 branche de céleri
- 2 tomates
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 100g de haricots Borlotti (secs)
- 60g de petites pâtes
- Sel, poivre

Pour le pistou

- 1 bouquet de basilic
- 2-3 gousses d'ail
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 50g de parmesan

Préparation

La Soupe

- La veille, faites tremper les haricots secs dans un grand volume d'eau froide.
- Le jour J, portez un grand volume d'eau à ébullition, et faites cuire les haricots secs environ 30-35 minutes. Égouttez et réservez.
- Émincez l'ail et l'oignon et découpez le céleri en petits dés. Faites revenir 5 minutes dans l'huile d'olive dans un fait-tout.
- Pelez les tomates, coupez-les en dés et ajoutez les dans le fait-tout, laissez compoter 5 minutes.
- Lavez les légumes. Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles, équeutez les haricots verts et coupez-les en deux. Détaillez le poireau en tronçons. Coupez la courgette en dés
- Ajoutez les carottes, les haricots Borlotti, le thym, le laurier, le bouillon cube et mouillez à hauteur
- Laissez mijoter 30 minutes à couvert.
- Ajoutez les haricots verts, la courgette et le poireau prolongez la cuisson 10-15 minutes à découvert.
- Ajoutez les pâtes et prolongez 5 à 10 minutes.
- La soupe doit être assez épaisse. Laissez réduire à petit feu si nécessaire ou à l'inverse ajoutez un peu d'eau si besoin.

Le Pistou

- Écrasez l'ail et le basilic au mortier (ou mixez).
- Ajoutez le parmesan fraîchement râpé, puis l'huile d'olive pour obtenir une pâte.
- Au moment de servir, ajoutez 1 à 2 cuillères à café de pistou par assiette.

