

La Soupe au Pistou

Ingédients

Pour le pistou :

- 150 g de fromage râpé (emmental ou gruyère)
- 1 tête d'ail
- 1 verre d'huile d'olive
- 1 bouquet de basilic
- 2 tomates (ou 1 boîte de tomates concassées)

Pour la soupe

- Sel, poivre
- 2 oignons
- 1 branche de céleri
- 250 de haricots rouges
- 350 de haricots verts
- 5 courgettes
- 2 pommes de terre

Préparation

- La veille faire tremper les haricots rouges
- Le jour même, égoutter les haricots et les mettre à cuire dans une cocotte avec 3L d'eau pendant 2 heures (40 minutes si cocotte pression), sel et poivre.
- Couper tous les légumes en morceaux, et les mettre dans la cocotte, saler et poivrer
- Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant au moins une heure
- Pour le pistou :
Mixer ensemble la tête d'ail, le basilic, la boîte de tomates
Quand une pâte est obtenue, ajouter le fromage râpé, puis peu à peu le verre d'huile d'olive pour monter le pistou en mayonnaise.
- Servir la soupe avec le pistou à part, et du parmesan.