**La Soupe au Pistou**

#### Ingrédients

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 boite de tomates concassées)

Pour la soupe

Sel, poivre

2 oignons

1 branche de céléri

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 te les mettre à cuire dans une cocotte avec 3L d’eau pendant 2heures (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 boite de tomates

Quand une pate est obtenue, ajouter le fromage rapé, puis pu 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.