



Soupe au Pistou

Katy Stuparu

Recette

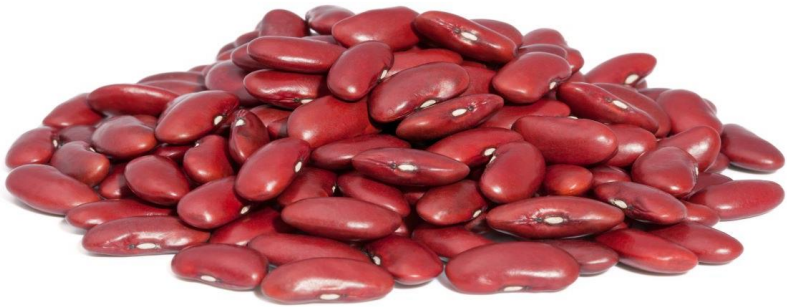
- J'ai trouvé cette recette ici:
- https://www.marmiton.org/recettes/recette_soupe-au-pistou_14626.aspx





Les ingrédients et les quantités pour la soupe

- 100 g de haricots rouges
- 100 g de haricots jaunes
- 100 g de haricots verts
- 3 pommes de terre
- 2 courgettes
- 3 carottes
- 2 poireaux
- 1 oignon
- 1 branche de cèleri





Les ingrédients et les quantités pour le pistou

- 2 tomates fraîches pelées et épépinées
- 3 gousses d'ail
- 50 g de parmesan râpé ou gruyère
- 1 gros bouquet de basilic
- Huile d'olive

Les utensils

- Un couteau (pour les legumes)
- Un économe (pour les pommes de terre)
- Une marmite (pour cuisiner les legumes)
- Une cuillère (pour mélanger des legumes)
- Un dénoyauteur (pour les gousses d'ail)



Le Procès

Pour cuisiner la soupe et préparer le pistou

D'abord, j'ai coupé
toutes les légumes
avec un couteau. J'ai
utilisé un économètre
pour quelques
légumes.



J'ai mis les légumes dans une marmite avec l'eau chaud. J'ai mélangé la soupe avec la cuillère occasionnellement pour une heure et demie.



J'ai utilisé un dénoyauteur pour les gausses d'ail.
J'ai mélangé les ingrédients pour le pistou. Puis j'ai mélangé le pistou dans la soupe.





Merci! Avez-vous
des questions?