

Soupe au pistou

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Il vous faut pour 8 personnes

• 1 courgette • 1 grosse pomme de terre • 4 branches de céleri • 1 oignon • 2 carottes • 1 cube • 1 feuille de laurier • 150 g de haricots blancs en grain • 150 g de haricots verts • sel, poivre, huile d'olive

Pistou :

• 20 feuilles de basilic • 2 ou 3 gousses d'ail • du parmesan (facultatif) • 2 càs d'huile d'olive

La veille, faire tremper les haricots en grain dans un grand bol d'eau froide.

Le lendemain, peler l'oignon, la pomme de terre, les carottes. Equeuter les haricots verts, les laver. Laver également les branches de céleri et la courgette.

Couper tous les légumes en petits morceaux.

Dans un grand faitout, mettre un peu d'huile d'olive et faire revenir l'oignon 1 à 2 minutes en remuant. Il ne doit pas colorer. Ajouter tous les légumes finement coupés en petits morceaux. Recouvrir d'eau froide à hauteur, ajouter le cube émiétté, la feuille de laurier, un peu de sel et de poivre, mélanger. Couvrir et laisser cuire sur feu doux 20 minutes.

Préparer le pistou : Ecraser au mortier, ou bien mixer au mixeur les feuilles de basilic et l'ail pelé et dégermé, avec 2 càs d'huile d'olive. Ajouter éventuellement 2 càs de parmesan râpé.

Un peu avant de servir, verser ce pistou dans la soupe, mélanger et laisser cuire 5 minutes avant de servir.