

SOUPE AU PISTOU

POUR 6 PERSONNES

200g de haricots blancs frais cosse blanche (400g non écosés)

200g de haricots rouges cosse tachetée rouge et blanche (400g non écosés)

250g de haricots verts – 250g de haricots verts plats (mange tout)

3 courgettes

150g de petits macaronis Ou petits coudes creux(facultatif)

Faire cuire dans de l'eau bouillante, sans sel, les haricots à écosser pendant 10 minutes. Le bouillon devient sombre et ce n'est pas très appétissant, égoutter les.

Pendant ce temps couper les haricots verts en petits morceaux et 2 courgettes, sans les éplucher, en petits dés.

Râper la dernière courgette. Elle servira à épaissir le bouillon

Faire bouillir 3 l d'eau et y mettre tous les légumes. A mi cuisson, ajouter le sel.

Laisser cuire 40 minutes.

Si vous mettez des pâtes rajouter les en cours de cuisson selon le temps indiqué sur le paquet.

LE PISTOU

Un bouquet de basilic

3 gousses d'ail (germe ôté)

200g de fromage (vieille mimolette) En lamelles

Sel Huile d'olive.

Mixer l'ail, le basilic, le fromage, et incorporer peu à peu l'huile d'olive pour obtenir une crème lisse.

Vous pouvez la verser dans la soupe bouillante, feu éteint. Ou en mettre seulement la moitié, et laisser le reste à disposition des amateurs, qui en rajouteront dans leurs assiettes.

CETTE SOUPE SE CONGELE TRES BIEN AINSI QUE LE PISTOU DANS DES BACS A GLACONS .VOUS L UTILISEREZ POUR ASSAISONNER DES PÂTES, UNE SAUCE TOMATE, DU POISSON OU DES VIANDES BLANCHES, LAPIN OU POULET.