

# **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, les égoutter.

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 rajoutez-les en cours de cuisson selon le temps indiqué sur le paquet.*

## *LE PISTOU :*

- Un bouquet de basilic
- 3 gousses d'aïl (germe ôté)
- 200g de fromage (vieille mimolette) en lamelles
- Sel, Huile d'olive.

Mixer l'aïl, 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 PATES, DU POISSON CUIT VAPEUR OU DES VIANDES BLANCHES, LAPIN OU POULET.*