



SOUPE AU PISTOU



Pour 15 personnes :

250g de coco rouges secs (ou 500g de frais égrénés), 250g de coco blancs secs (ou 500g de frais égrénés), 400g de tomates, 500g de courgettes, 300g de carottes, 400g de blanc de poireaux, 300g de haricots verts, 500g de pommes de terre, 300g de navets ronds, 300g d'oignons, 200g de branches de céleri, 2 gousses d'ail, sel & poivre, une branche de basilic

Pour le Pistou :

Un pot de basilic (la plante en terre hein, pas du basilic tout prêt en bocal, ça n'a rien à voir), entre 4 à 8 gousses d'ail (ça dépend beaucoup des goûts en fait), 1/2 cuillère à café de gros sel, 250g de parmesan, 5 à 10cl d'huile d'olive.

En fait pour tout vous avouer, je fais toujours mon pistou au pifomètre alors les mesures..... mais bon je pense que je ne suis pas mauvaise là dans l'approximation....

Dans un mortier, verser le gros sel et les feuilles de basilic. Malaxer à l'aide du pilon jusqu'à l'obtention d'une pommade. Ajoutez alors les gousses d'ail épluchées et passées au presse ail, puis le parmesan. Remuez le tout et arrosez d'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une "crème" onctueuse mais pas liquide.

Pour les plus téméraires (comme moi), vous pouvez goûter le pistou au fur et à mesure pour vérifier l'assaisonnement en ail et parmesan, mais après, interdit d'embrasser sa moitié.....

Préparation :

La veille, mettre les haricots secs à tremper dans un grand volume d'eau.

Le lendemain, égoutter les haricots. Lavez tous les légumes, épluchez les (sauf les courgettes) et les couper tous, en petits morceaux sauf une pommes de terre que vous garderez entière..

Dans une grande marmite (moi je prends le bas de mon couscoussier), mettre à revenir dans de l'huile d'olive, les oignons. Ajoutez les tomates et les blancs de poireaux.

Laissez revenir le tout une dizaine de minutes, puis ajoutez tous les légumes, salez et poivrez, et couvrir d'eau (entre 4 et 5 litres d'eau), jusqu'à ce que les légumes soient submergés.

Ajoutez les deux gousses d'ail épluchées et coupées en tout petits morceaux, puis la branche de basilic.

Portez le tout à ébullition, puis laisser cuire à feu doux une heure à une heure et demie.

Votre soupe est prête lorsque les cocos sont cuits.

Si votre soupe atteint une jolie consistance veloutée, vous pouvez vous débarrasser de la pomme de terre entière, sinon, vous pouvez vous en servir pour lier le bouillon. Avant de servir, mettre à cuire les pâtes "petits coudes" une dizaine de minutes dans le bouillon de la soupe. Il faut les ajouter vraiment au dernier moment pour éviter qu'elles ne fondent à la cuisson.

Ensuite, vous pouvez ajouter une à deux cuillère à soupe de pistou dans la marmite, et proposer à vos convives d'en ajouter à volonté dans leur assiette selon leurs goûts.

Bon appétit

Merci d'être venu visiter mon blog, et n'hésitez-pas à laisser des commentaires ou suggestions en ligne !
www.marciatack.canalblog.com, mon blog de tests et recettes culinaires.