



SOUPE AU PISTOU



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: environ d'1 heure en cocotte-minute et repos: 12 h minimum

Pour 8 personnes:

Pour la soupe:

200 gr de haricots verts + 200 gr de haricots écheleur (haricots verts plats)

1 boîte de haricots rouges + 3 pommes de terre

4 courgettes + 4 tomates

600 gr de coin de jambon + 100 gr de pâtes (coquillettes ou spaghetti coupées)

Pour la "pommade":

1 gros pied de basilic + 1 petite tête d'ail (6 ou 7 gousses)

50 gr de parmesan râpé + 50 gr de gruyère râpé (ou fromage Hollande sec)

25 cl d'huile d'olive, sel et poivre

La soupe:

Préparer les légumes : laver et équeuter les haricots verts et les écheleurs.

Eplucher les pommes de terre. En couper 2 en petits morceaux et en garder une entière.

Laver les courgettes. En couper 3 en petits morceaux et en garder une entière

Laver les tomates.

Egoutter les haricots rouges.

Mettre 2 litres d'eau froide dans la cocotte-minute. Ajouter le coin de jambon et les tomates. Monter à ébullition (à découvert). Au bout de 10 minutes, retirer les tomates et réserver pour faire la "pommade". Laisser bouillir le jambon, toujours à découvert, 20 minutes.

Saler un peu seulement car le coin de jambon apporte du sel et poivrer. Ajouter les haricots verts, les écheleurs, les pommes de terre (morceaux et entière) et les courgettes (morceaux et entière).

Fermer la cocotte-minute et cuire 20 minutes à partir de la rotation de la soupape. (1 heure en cocotte normale). Piquer les légumes pour vérifier qu'ils sont cuits.

Ajouter les pâtes et les haricots rouges. Refermer la cocotte-minute et cuire à nouveau 10 minutes à partir de la rotation de la soupape. Retirer la pomme de terre entière et la courgette entière. Réserver.

La pommade:

Laver et sécher toutes les feuilles du pied de basilic.

Peler les tomates réservées, les épiner et les couper en morceaux. Passer toutes les gousses d'ail de la tête au presse ail.

Mettre les feuilles de basilic, l'ail pressé et les morceaux de tomates dans le mortier et piler pour réduire le tout en pommade. Ajouter le gruyère et le parmesan. Piler à nouveau avant d'ajouter la pomme de terre et la courgette réservées, piler encore, et ajouter 25 cl d'une très bonne huile d'olive.

Finition:

Ajouter la pommade à la soupe bouillante. Goûter et rectifier l'assaisonnement. Laisser refroidir et entreposer au réfrigérateur au moins 12h pour que les parfums se diffusent et imprègnent toute la soupe.

Manger chaud, tiède ou froid.

Et si c'était bon 🍷🍷🍷
en cuisine et à table ...

