



SOUPE AU PISTOU



Les ingrédients : 1 carotte, 1 courgette, 1 oignon, 1 pomme de terre, 1 branche de céleri, 1 gousse d'ail, un bouquet de basilic, 1 grosse tomate, 1 belle poignée de haricots frais écosés, 1 autre de petites pâtes pour potage.

et pour le pesto : le reste du basilic, un peu de fleur de sel, 1 cuil. à soupe de pignons de pin, 1 gousse d'ail, un peu de parmesan râpé et de l'huile d'olive

Peler tous les légumes, écosser les haricots frais, effiler les haricots verts, ébouillanter la tomate pour enlever sa peau et supprimer les grains. Couper le tout en petits dés.

Dans une cocotte faire chauffer 1 cuil. à soupe d'huile, ajouter les légumes sauf les haricots et la tomate. remuer pour bien enrober l'ensemble. Ajouter alors la tomate, mélanger et couvrir avec 1 litre d'eau. Ajouter en dernier les haricots frais écosés et porter à ébullition. Maintenir à petite ébullition pendant 25 minutes. Ajouter les petites pâtes à potage, quelques feuilles de basilic déchirées avec les mains, sel et poivre, couvrir et retirer du feu pendant que vous préparez le pesto.

Pesto : Dans un petit robot (celui qu'on utilise pour hacher le persil...) mettre le reste du basilic, un peu de fleur de sel, les pignons et une gousse d'ail écrasée, verser un peu d'huile d'olive et commencer à hacher. Ajouter le parmesan râpé et augmenter la quantité d'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une belle purée verte un peu liquide.

On sert la soupe au pistou dans des assiettes creuses avec au dessus une cuillère à soupe de pesto.

Blog : maptitcuisine.canalblog.com