

SOUPE AU PISTOU

Pour 6 personnes

- 4 carottes
- 3 poireaux
- 2 courgettes
- ½ pied de céleri branche
- 400 g de haricots mangetout à gousse plate
- 1 bulbe de fenouil
- 300 g de haricots coco blancs demi secs
- Un gros bouquet de basilic
- Sel, poivre
- Emmental râpé

Effeuillez un beau bouquet de basilic, pilez ou mixez avec une ou deux gousses d'ail et 20 cl d'huile d'olive, puis salez.

Faites tremper 24 heures les haricots blancs.

Lavez, nettoyez, pelez et coupez en tronçons grossiers tous les légumes.

Les faire suer quelques minutes dans de l'huile d'olive en commençant par les légumes les moins tendres comme les carottes et le céleri.

Assaisonner et couvrir d'eau, faire cuire à feu modéré jusqu'à ce que les légumes soient tendres (compter deux bonnes heures).

Rajouter une boîte de tomates concassées et laisser cuire ½ heure supplémentaire.

Un quart d'heure avant de servir rajouter quelques poignées de grosses pâtes.

Lorsque les pâtes sont cuites, servir la soupe bien chaude.

Rajouter dans l'assiette une cuillère (ou plus) de sauce au pistou et un peu de gruyère râpé.

Dégustez !

