

SOUPE AU PISTOU

Ingrédients :

Soupe:

- 200 g de lard maigre demi-sel
- 200 g de haricots blancs frais
- 200 g de haricots rouges
- 200 g de haricots verts plats
- 1 carotte
- 2 courgettes
- 2 pommes de terre

Pistou:

- 1 pied de basilic
- 1 grosse tomate
- 4 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre



Écosser les haricots, éplucher pommes de terre, courgettes et carotte, enlever les extrémités et les fils des haricots mange-tout et laver le tout. Couper les pommes de terre, les carottes et les haricots mange tout en dés.

Mettre le lard maigre demi-sel dans un faitout avec 3l d'eau.

Faire bouillir, puis ajouter les haricots blancs, les haricots rouges et la carotte. Couvrir et laisser cuire 45 mn.

Ajouter ensuite les haricots mange tout, les courgettes et les pommes de terre. Laisser encore cuire 20 mn.

(Vous pouvez aussi y ajouter 80 g de coquillettes, 10 mn avant la fin de cuisson).

Dans un mortier, piler les gousses d'ail épluchées avec les feuilles de basilic. Ajouter la tomate épluchée et épépinée.

Monter cette pommade au pilon en y ajoutant l'huile d'olive en filet, tout en remuant doucement : la pommade de pistou doit être épaisse. Une fois la soupe prête, verser la pommade et remuer.

Servir aussitôt accompagné ou non de parmesan ou de gruyère râpé.