



SOUPE AU PISTOU

Ingrédients pour 4 personnes

Huile d'olive, + 1 poireau, + 1 gros oignon, + 2 carottes, + 1 courgette, + 1 branche de céleri + 2 pommes de terre, + 1 petite poignée de haricots verts, + 3 cuillerées à soupe de haricots blancs en conserve, 1 tomate mûre.

Pour le pistou + 3 gousses d'ail, + 1 tasse de basilic frais, + 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive.

Préparation

1. Couper les légumes en dés. Chauffer 3 cuillerées d'huile d'olive dans un fait-tout. Faire revenir poireaux, oignons, carottes, courgettes et céleri 5 minutes à feu vif.
2. Verser 1,5 litre d'eau et saler. Ajouter les pommes de terre et faire cuire 25 mn à faible ébullition.
3. Ajouter les haricots verts, les tomates et les haricots blancs. Cuire 10 minutes.
4. Préparer le pistou en écrasant l'ail et le basilic au mortier, et en incorporant lentement l'huile d'olive.
5. Verser le pistou dans la soupe bouillante, laisser bouillir 2 minutes avant de servir.

Bon appétit !