

SOUPE AU PISTOU

Préparer les Légumes:

- écosser les haricots.
- trancher les courgettes en rondelles de 0,5cm. Couper les rondelles en quartiers.
- couper les pommes de terre en petits carrés d'1cm.

Couper chaque tranche de lard fumé en 4 morceaux.

Dans un faitout, faire bouillir deux litre d'eau, avec une pincée de gros sel. Y jeter les haricots pendant 5mn, puis ajouter les pommes de terre, les courgettes, les tomates pelées, le lard.

Rectifier l'assaisonnement (sel, poivre).

Préparer le Pistou :

- Faire bouillir une petite casserole d'eau.
- Monder les tomates cocktails: fendre le haut de la tomate en croix. Les jeter dans l'eau bouillante jusqu'à ce que la peau se détache.
- Mixer le basilic, les tomates cocktail pelées, les gousses d'ail et 5 c. à s. d'huile d'olives. Saler. Réserver au réfrigérateur.

10mn avant de servir la soupe chaude, jeter les coquillettes dans la soupe pour une cuisson al dente. Sortir le pistou du réfrigérateur.

Servir la soupe chaude, accompagnée d'un ramequin de parmesan et d'un ramequin de pistou à température ambiante (pour que tes invités puissent le doser selon leur goût - plus ou moins corsé).

Ingédients

Recette pour 6 personnes
(ou 10 assiettes creuses)
Préparation: 30mn
Cuisson: 3h

Pour la soupe:

250g de haricots rouges
250g de haricots blancs marbrés de rouge,
dits coco
2 grosses courgettes
1/2 boîte de tomates concassées
5 petites pommes de terre
75g de coquillettes
6 tranches de lard fumé d'un cm de large
2 feuilles de laurier
500g de parmesan en copeaux
1 pincée de gros sel
sel fin, poivre

Pour le Pistou:

1 botte de basilic frais
4 tomates cocktails (ou 1 tomate Roma)
2 gousses d'ail
25g de pignons de pin
1 petit verre d'huile d'olives



Astuce

La soupe peut aussi être réalisée sans lard, en une version «végétarienne»

SUIVEZ MOI
SUR FACEBOOK
WWW.FACEBOOK.COM/DESGOUTSDESCOULEURS/

