



SOUPE AU PISTOU

POUR 4 PERSONNES II TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

• ENTRÉE •



200 g de pommes de terre
300 g de carottes
150 g de courgettes
200 g de haricots cocos frais
200 g d'oignons paille

200 g de blancs de poireau
200 g de céleri-branch
4 gousses d'ail
2 tomates
100 g de navets
1,5 l de bouillon

de légumes (ou d'eau)
3 cl d'huile d'olive
4 grosses cuil. à soupe de pistou (voir page 201)
Fleur de sel et poivre du moulin



- Préparez les légumes : épluchez et lavez tous les légumes entrant dans la composition de la soupe (sauf les tomates), puis taillez-les en une fine brunoise.
- Pelez les tomates, coupez-les en quatre et retirez le cœur et les pépins.
- Écrasez les gousses d'ail en chemise.
- Mettez les haricots cocos dans une casserole, couvrez-les d'eau froide et portez à ébullition.



- Faites cuire la soupe : dans une cocotte, versez 1 filet d'huile d'olive, puis ajoutez les oignons, les carottes, le céleri, les blancs de poireau et les gousses d'ail écrasées. Assaisonnez légèrement et laissez fondre 1 min.
- Versez le navet et mouillez avec le bouillon de légumes. Portez à ébullition.
- Ajoutez les pommes de terre, portez à nouveau à ébullition et terminez la cuisson avec l'ajout des dés de courgette.



- À la fin de la cuisson, ajoutez les dés de tomate et, hors du feu, liez la soupe avec le pistou.



- Servez chaud et ajoutez avant la dégustation un filet d'huile d'olive et un tour de moulin à poivre.