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-branche 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





• 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

• Mettez les haricots cocos dans une casserole, couvrez-les d'eau froide et portez à ébullition.

• Préparez les légumes : épluchez et lavez tous les légumes entrant dans la composition de la soupe (sauf les tomates), puis taillez-les

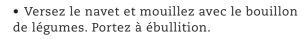
• Écrasez les gousses d'ail en chemise.

• Pelez les tomates, coupez-les en quatre et retirez

en une fine brunoise.

le cœur et les pépins.

et laissez fondre 1 min.



• 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.