

Soupe au Pistou

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- HARICOTS BLANCS	160 g
- HARICOTS ROUGES	160 g
- COURGETTE(S)	1
- CAROTTE(S)	2
- POMME(S) DE TERRE	2
- HARICOTS PRINCESSES	150 g
- OIGNON(S)	1
- VERMICELLES (PÂTES)	60 g
- SEL	
- POIVRE	

Pour le pistou

- TOMATE(S)	2
- AIL EN POUDRE	3 c à café
- BASILIC	20 feuilles
- COULIS DE TOMATES	4 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	15 cl
- GRUYERE RAPE	selon votre choix

Recette:

- Emincez l'oignon.
- Coupez la courgette, carottes et le pommes de terre en dés.
- Taillez les haricots princesses en tronçons.
- Mettre tous les légumes (courgette, oignon, carottes, haricots rouge – blancs – princesses, pommes de terre) dans une grande casserole. Recouvrez d'eau (environ 1.25 litres). Salez et poivrez généreusement. Faites bouillir puis laissez mijoter 50 minutes.
- Pendant ce temps, préparez le pistou : pelez les tomates, épépinez-les et coupez-les en morceaux.
- Dans un blender, placez les tomates, l'ail, l'huile, le coulis de tomates et le basilic. Mixez le tout finement pendant environ 30 secondes. Réservez.
- Lorsque les légumes sont cuits, incorporez le pistou ainsi que les vermicelles. Portez de nouveau ébullition puis arrêtez le feu.
- Servez parsemer de gruyère râpé.

