

Soupe au Pistou Corse

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 h 45 min

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	5 (Bintje)
- CHOU VERT	½
- OIGNON(S)	2
- HARICOTS BLANCS	250g égouttés
- HARICOTS ROUGES	250g égouttés
- MANGE-TOUT (HARICOTS)	100g
- TOMATE(S)	1
- LARD FUMÉ	150g (épais)
- SPAGHETTI	100g coupés
- EAU	3 litres
- BOUILLON DE LÉGUMES	2 cubes
- BASILIC	1 bouquet (35-40 feuilles)
- GOUSSE(S) D'AIL	4
- HUILE D'OLIVE	40 ml
- GRUYERE RAPE	en option
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites bouillir l'eau avec les cubes de bouillon dans une grande casserole.
- Pelez et coupez les pommes de terre en petits dés.
- Emincez les oignons en demi-rondelles.
- Coupez le chou en lamelles.
- Pelez la tomate et coupez-la en dés.
- Equeutez les mange-tout. Egouttez et rincez le haricots blancs et rouges.
- Ajoutez les pommes de terre, les haricots, la tomate, les oignons et les lamelles de chou dans le bouillon et portez à ébullition. Salez et poivrez. Poursuivez la cuisson 30 minutes à couvert en baissant un peu la source de chaleur.
- Après ce temps, ajoutez les spaghettis coupés et poursuivez la cuisson à couvert pendant 20 minutes.
- Pour le pistou (**DI-284**), placez les feuilles de basilic ciselée dans le bol mixeur du Monsieur Cuisine avec les gousses d'ail.
- Fermez sans le gobelet doseur.
- Programmez 30 secondes/vitesse 5 et versez doucement l'huile à travers l'orifice.
- Repoussez le pistou au fond du bol, salez et poivrez puis programmez 30 secondes/vitesse 6 avec le gobelet doseur.
- Transvasez dans un plat creux. Réservez au frais.
- Lorsque la soupe est prête, vérifiez l'assaisonnement.
- Servez dans des assiettes accompagnées d'une noix de pistou par assiette.
- En option, ajoutez du gruyère râpé selon votre goût.