

Soupe au Pistou de maman

C'est la fin de l'été pour une soupe du Sud





Ingédients :

- Haricots rouges écosés 500 g environ 900g brut

- Haricots blancs écosés 500 g environ 900g brut
- Haricots plats 500 g
- Pomme de terre 500g
- Courgettes 500 g
- Spaghetti 125 g
- Tomates mûres sans peau ni graine 500 g
- 1 gros plant de basilic
- 1 Tête d'ail 80 g
- 3 fromages 70 g chacun
 - Rouge dur
 - Parmesan
 - Gruyère

- Huile d'olive

Ustensiles :

- Cocotte minute
- Pilon

Préparation :

- Ecosser les haricots rouges et blancs
- Couper les haricots plats en morceaux de 2-3 cm
- Couper les pommes de terre en dés
- Faire bouillir 3 litres d'eau dans la cocotte
- Mettre Tous les haricots et les pomme de terre
- Fermer la cocotte et laisser cuire 15 mn
- Pendant ce temps couper les courgettes en dés
- Attention Sacrilège
- Couper les spaghetti en quatre
- Quand les haricots sont cuits
- Ajouter les courgettes et les pâtes
- Fermer la cocotte et cuire 10 mn
- Dans le pilon, mettre les tomates, les feuilles de

basilic et l'ail

- Quand tout est écrasé, ajouter les fromages
- Lier le tout avec l'huile d'olive pour obtenir une belle pommade
- Au moment de servir, verser la pommade dans les légumes
- Mélanger et ne plus recuire
- Servir avec de l'huile d'olive et du parmesan

Bon appétit !