Soupe au Pistou

Plat | 4 portions | Prép. 20 min. | Cuiss. 40 min. | Total 60 min.

Recette traditionnelle de soupe au pistou transmise de mère en fille.

Ingrédients

- **250g** haricot plat
- **250g** haricots mouchetés
- **250g** haricot coco
- **2** pomme de terre
- **1** courgette
- **80g** coquillette
- **2** tomate
- **1/2 botte** basilic
- **5 gousses** ail
- **250g** haricot plat
- **250g** haricots mouchetés
- **250g** haricot coco
- **2** pomme de terre
- **1** courgette
- **80g** coquillette
- **2** tomate
- **1/2 botte** basilic
- **5 gousses** ail
- parmesan
- huile d'olive
- sel, poivre
- **1,25l** eau

Préparation

1. Préparation des légumes : Équeuter les haricots plats. Éplucher les pommes de terres. Écosser les haricots mouchetés et les haricots coco. Éplucher la courgette.Couper les légumes et les haricots plats en petits dés.Mettre l'eau à bouillir avec du sel. Une fois que l'eau bout, ajouter tous les légumes en même temps et laisser cuire à feu doux avec le couvercle pendant environ 30 minutes.
2. Pour le pesto pesto : couper grossièrement les tomates et les mettre au hachoir avec le basilic et l’ail. Assaisonner avec de l'huile d'olive et du parmesan.
3. Quand les légumes sont cuits, ajouter dans la casserole avec l'eau tout le pesto et 1 portion de pâtes. Mettre à feu moyen sans couvercle pendant 10-15 minutes (à voir selon le type de cuisson des pâtes).
4. Ajouter du parmesan dans l'assiette et déguster chaud.

Tags

traditionnel | healthy | végétarien | méditerranéen | estival