

La soupe au pistou

Ingrédients :

A parts égales sauf la tomate =3 x plus.

Cette soupe se prépare en grande quantité.

Carottes
Céleri rave ou un peu de céleri branche
Pommes de terre
Haricots verts / rouges / blancs
Tomates
Navets
Courgettes
Pâtes (coudes)
1 oignon
1 bouquet de basilic frais
2 gousses d'ail ou plus selon leur grosseur
Huile d' olive
Parmesan râpé

Préparation :

Faire cuire les haricots à part selon leur mode de cuisson.

Faire cuire tous les légumes coupés en petits cubes environ 1 / 2 heure, ajouter les pâtes et compter encore 10 minutes.

Pendant ce temps préparer la " pommade " en travaillant au pilon le bouquet de basilic, l' ail et l' huile d' olive.

Servir tout de suite dans des assiettes creuses. Attendre que la soupe soit un peu moins bouillante pour verser la pommade et saupoudrer le parmesan râpé.

Bon appétit !!!

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le samedi 13 septembre 2003

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/3505-soupe-au-pistou.html>