

Soupe au Pistou

Pour 6 personnes : 400 g de Cocos blancs triés, 300 g de haricots rouges triés, 400 g de haricots verts plats, 3 courgettes, 2 carottes, 2 poireaux, 2 tomates, 1 pomme de terre, 6 belles gousses d'ail, 1 gros basilic, 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 4 litres d'eau, sel, poivre.

Laver tous les légumes. Eplucher les carottes, poireaux et les courgettes. Laisser la pomme de terre entière. Couper les autres légumes en petits cubes. Rajouter l'eau, le sel, le poivre, un pois de harissa ou piment "très peu" (facultatif) et une branche de basilic.

Faire cuire 10 minutes les haricots rouges et les cocos, avant d'ajouter le reste des légumes, laisser cuire l'ensemble une bonne heure. Retirer du feu, égoutter les légumes, garder le bouillon, y ajouter le basilic, les gousses d'ail en lamelles, l'huile d'olive, la pomme de terre, un morceau de courgette cuite et une cuillerée de haricots en grains cuits. Mixer ce bouillon pour obtenir une émulsion très parfumée.

Remettre le tout dans la marmite, servir aussitôt.

Il existe de nombreuses variantes, certaines personnes rajoutent de la poitrine salée ou un fond de jambon. 10 minutes avant la fin de la cuisson, on peut rajouter des pâtes.

