

SOUPE AU PISTOU

Ingrédients pour une cocotte de contenance moyenne :

- Un bol de haricots coco frais égrenés,
- Assez de légumes pour remplir la cocotte :
 - courgettes,
 - oignons,
 - poivrons,
 - tomates,
 - carottes,
 - pommes de terre moyennes,
 - quelques haricots verts,
 - des gousses d'ail,
 - des pâtes...
- Pour le pistou :
 - Plus du basilic,
 - de l'ail,
 - de l'huile d'olive
 - et du parmesan

Préparation :

Au moins 2 heures avant le repas prévu, mettez l'eau à bouillir, remplissez en tenant compte du futur volume des légumes.

Égrenez les haricots cocos et mettez-les à cuire en premier.

Coupez finement tous les légumes et versez-les dans la cocotte, veillez à ce qu'il y ait environ 3 cm de liquide au-dessus d'eux.

Salez, poivrez, refermez et faites encore 10 minutes après reprise de l'ébullition.

Ôtez du feu et placez tout de suite la cocotte fermée dans la marmite norvégienne pour 2 heures environ.

Au moment du repas, pour les pâtes, remettez la cocotte sur le feu et ajoutez une ou deux poignées de pâtes.

Pendant les 5-10 minutes nécessaires à leur cuisson, préparez le pistou :

Pilez du basilic, de l'ail, un peu de sel dans un mortier en ajoutant de l'huile d'olive, certains ajoutent le parmesan râpé à ce moment-là, je préfère qu'il soit à part.