Soupe au pistou provençale

La soupe d'été de Provence : haricots, courgettes et pommes de terre relevés d'un pistou maison au basilic, à l'ail et au parmesan.

6 personnes	25 min préparation	35 min cuisson	60 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 200 g de haricots verts
- 200 g de haricots blancs cuits
- 2 courgettes
- 2 pommes de terre
- 2 carottes
- 1000 ml d'eau
- 60 g de petites pâtes
- 1 c. à café de sel
- 1 botte de basilic
- 3 gousse d'ail
- 50 g de parmesan
- 80 ml de huile d'olive

Préparation

1. Couper tous les légumes en petits dés.
2. Mettre l'eau, le sel, les carottes, les pommes de terre et les haricots verts dans le bol.
   20 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
3. Ajouter les courgettes, les haricots blancs et les pâtes.
   12 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Vider la soupe dans une soupière et rincer le bol.
5. Mixer le basilic, l'ail, le parmesan et l'huile pour faire le pistou.
   15 sec / vitesse 6
6. Servir la soupe avec une cuillère de pistou dans chaque assiette.

Le conseil de Tiha
Ajoute le pistou toujours hors du feu, sinon le basilic noircit et perd son parfum.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur ; le pistou à part dans un petit pot.