

SOUPE AU PISTOU (de Cyril Lignac)

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1,5L d'eau
- 350g de haricots verts équeutés et coupés en petits morceaux de 0,5cm
- 3 pommes de terre lavées et coupées en cubes de 1cm de côté
- 2 tomates épluchées ou mondées, sans le cœur et coupées en cubes
- 300g de vermicelles cheveux d'ange
- ¼ de botte de basilic effeuillée
- 3 gousses d'ail épluchées, dégermées et coupées en quatre
- 15cl d'huile d'olive
- Sel fin et poivre du moulin

Dans une casserole ou un faitout, versez l'eau, commencez à chauffer, versez les haricots verts coupés, ajoutez les pommes de terre puis les tomates, continuez la cuisson à feu moyen pendant 10 minutes. Dans le mortier, déposez l'ail avec les feuilles de basilic et commencez à broyer au pilon, versez une peu d'huile d'olive et continuez à mélanger. Versez le reste d'huile pour finaliser votre pistou. Réservez-le de côté.

Plongez les vermicelles dans la soupe, laissez cuire 5 minutes, mélangez. Au moment de servir, versez une cuillerée de pistou dans la soupe.

