



Soupe au pistou



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 oignon (émincé)
huile d'olive
2 tiges de céleri (émincées)
4 carottes (en rondelles)
1 fenouil (émincé)
1200 ml de bouillon de poule
120 grammes de haricots verts (coupés)
1 tasse de petits pois
1 bouquet de basilic
3 cuillères à soupe de parmesan (râpé)
2 gousses d'ail
3 tranches de pain rassis
3 brins d'aneth
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Dans une casserole profonde, versez un filet d'huile d'olive et faites blondir l'oignon. Ajoutez le céleri, les carottes et le fenouil. Laissez cuire à feu doux pendant 15 minutes. Couvrez de bouillon de poule et portez à ébullition. Ajoutez les haricots et les petits pois. Laissez mijoter pendant encore 5 minutes.
- 2.** Mixez le basilic avec un filet d'huile d'olive, du parmesan et de l'ail pour obtenir une sauce qui ressemble à un pesto.
- 3.** Coupez le pain en morceaux et faites-le dorer à l'huile d'olive.
- 4.** Versez la soupe dans les assiettes. Garnissez d'une cuillère à soupe de pistou, de croûtons et d'aneth.