

Soupe au pistou de Padjoga

Ingrédients (pour 8 personnes) :

Pour la soupe

- 500 g de cocos frais rouges à écosser,
- 500 g de haricots plats (pas en graines),
- 500 g de haricot blancs frais,
- 6 carottes moyennes,
- 3 pommes de terre moyennes fermes,
- 1 blanc de poireau,
- 1 branche de céleri,
- 1 courgette,
- 1 aubergine,
- sel, poivre.

Pour la sauce pistou

- 1 bouquet de basilic,
- 10 gousses d'ail,
- 1 tomate pelée,
- 2 c. à s. d'huile d'olive,
- sel, poivre.

Préparation : 30 min. Cuisson : 30 min.

Préparer la soupe

Couper les légumes en petits cubes, en laissant une pomme de terre entière. Cuire ½ heure à la cocotte minute ou plusieurs heures en cocotte sans le couvercle. En fin de cuisson, écraser la pomme de terre entière pour rendre le potage plus onctueux.

Préparer la sauce pistou

Hacher puis mixer l'ail, la tomate et le basilic. Ajouter l'huile d'olive et saler pour obtenir une pommade. Servir dans un bol à part, après en avoir mis un peu dans la soupe.