

Potage au pistou



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

120 minutes



Ingrédients

60 g [Parmesan](#)

60 g [Pecorino](#)

2 l eau

200 g haricots frais

150 g pâtes à nouilles
ou spaghettini

2 pommes de terre

2 carottes

2 poireaux

2 tomates

1 oignon

1 tige de céleri

2 courgettes

1 scarole

1 poignée de basilic

1 gousse d'ail

sel, poivre

Préparation

Mondez les tomates. Lavez, épluchez tous les légumes, taillez-les selon leur nature en dés ou en rouelles. Versez les haricots dans l'eau froide salée, portez-la à ébullition. Ajoutez-les aux légumes, 4 cuillères d'huile. Laissez cuire à petit feu durant 2 heures. On doit obtenir un bouillon dans lequel « la cuillère doit tenir debout ». Jetez les pâtes 10 minutes avant de retirer la marmite du feu. Ajoutez le pistou, agitez-le bien au fouet. Avant de servir, versez sur le tout 2 cuillerées d'huile et les deux fromages râpés mélangés. Remuez. Si le Pecorino est trop piquant, n'utilisez que le Parmesan, dont vous doublerez la quantité.