

SOUPE AU PISTOU

Ingrédients : 6 pers

- 500 gr de haricots blancs
- 500 gr de haricots rouges
- 500 gr de haricots plats
- 4 pommes de terre en petits cubes
- 1 pomme de terre entière
- 4 courgettes
- 1 gros bouquet de basilic, 3 gousse d'ail,
- 2 tomates
- 200 gr de jambon blanc
- 200 gr de fromage de hollande rouge
- 200 gr de parmesan
- 1 os de gigot
- 100 gr de coquillettes

Préparation :

Mettre tous les légumes coupés en petits morceaux avec l'os de gigot , sel, poivre, dans un faitout et cuire 3 H (1 H en autocuiseur)
Ajouter les coquillettes et cuire 8 mn.

Piler avec ¼ d'huile d'olive, le basilic, l'ail, les tomates épluchées et épépinées, le hollande et les parmesan râpés. Ajouter la pomme de terre écrasée pour lier.
Verser cette pommade dans la soupe et refaire bouillir.