

LA SOUPE AU PISTOU COMME A SAINT-ANTOINE

Nettoyez et coupez très finement avec des ciseaux 2 poireaux ; faites-les fondre à tout petit feu dans deux cuillerées à soupe d'huile d'olive.

Ajoutez 2 tranches de petit salé épaisses d'un doigt coupées en petits morceaux ; faites-le fondre.

Mettez :

- 1/2 kg de haricots à égrener rouges
- 1/2 kg de haricots coco
- 3 litres d'eau.

Laissez bouillir 1 heure, puis ajoutez :

- 1/2 kg d'écheleurs
- 5 kg de courgettes
- 4 kg de pommes de terre coupées fin.

Pendant que ça cuit, épluchez l'ail, pilez-le au pilon dans le mortier, coupez fin le basilic, pilez aussi, épluchez et épépinez les tomates, coupez en petits morceaux et finissez de bien piler ces 3 éléments.

Ajoutez tout doucement :

- 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- une tête d'ail
- 3 poignées de basilic
- 3 tomates mûres

Un quart d'heure avant la fin de la cuisson mêlez cette préparation dans la soupe, mettez aussi 2 poignées de coquillettes moyennes, et finissez le dernier quart de cuisson .

Saupoudrez de 50 g de râpé ou de Hollande, donnez quelques bouillons.

Servez avec, sur la table, un ravier de fromage râpé.

