



Soupe au pistou

12/02/2019 à 11h23

Par [Cathy Selena](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 1h

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 100 gr de haricots rouges
- 100 gr de haricots blancs
- 100 gr de haricots verts
- 3 pommes de terre
- 2 courgettes
- 3 carottes
- 2 poireaux
- 1 oignon
- 1 branche de céleri

Préparation :

- Faites tremper les haricots rouges et blancs durant 2 h dans l'eau froide.
- Epluchez, lavez et coupez en petits dés ou en rondelles les pommes de terre, les courgettes, les carottes, les poireaux, le céleri, l'oignon et les haricots verts équeutés.
- Faites cuire tous les légumes dans 1 litre d'eau bouillante durant 1 h.
- Mixez le tout et servez avec 2 cuillères à café de pistou dans chaque verre. C'est prêt !

L'astuce du chef :

Faites tremper les haricots blancs et rouges durant la nuit pour évacuer leur teneur en soufre et les rendre plus digestes.