

# RECETTES

## GOURMANDES DE LA MÈRE MAURY

### #02 La Soupe au Pistou de Marie-Louise

#### INGRÉDIENTS :

Pour 6 personnes

- 150g de haricots rouges et blancs
- 200g de haricots verts
- 3 belles carottes
- 2 pommes de terre
- 3 courgettes
- 1 oignon blanc

- 1 gousse d'ail
- 1 morceau de poitrine de porc
- 200g de Ravioles Traditionnelles surgelées
- sel & poivre

#### Pour la sauce au pistou :

- 1 bouquet de basilic frais
- 6 gousses d'ail
- 15cl d'huile d'olive (environ un verre)

**#1** : Laver et éplucher tous les légumes (sauf les courgettes), puis les couper en petits dés.

**#2** : Verser 3 litres d'eau dans un faitout avec la poitrine salée. Porter à ébullition, écumer si nécessaire. Saler et poivrer. Ajouter les légumes (les pommes de terre un peu plus tard). Laisser mijoter pendant 2 heures.

**#3** : Pendant la cuisson. Peler, épépiner et hacher les tomates, puis les mettre dans une passoire.

**#5** : Retirer le faitout du feu, ajouter le pistou et les Ravioles, remuer, couvrir et attendre 5 minutes avant de servir, accompagné de gruyère.

**#4** : Éplucher les gousses d'ail (ôter le germe), les piler dans un mortier, ajouter les feuilles de basilic préalablement hachées ainsi que quelques morceaux de pomme de terre pris dans la soupe. Bien travailler le tout. Saler, poivrer et ajouter l'huile d'olive petit à petit (comme une mayonnaise). Lorsque le mélange est pris, ajouter les tomates. Bien mélanger.

