

■ LA SOUPE AU PISTOU
pour 4 personnes

1 courgette; 125 g de haricots verts; 1 poireau; 3 carottes; 2 navets; 2 tomates; 1 petit céleri; 50 g de spaghetti; un peu de sel.

Pour le pistou: 3 gousses d'ail; quelques feuilles de basilic; 50 g de parmesan; un demi-verre d'huile d'olive.

1. Préparer les légumes en les épluchant, en les coupant en petits dés. Faire bouillir 1 litre et demi d'eau salée. Lorsqu'elle bout, y mettre les légumes. Couvrir et laisser cuire doucement une heure.

2. Après ce temps, y ajouter les spaghetti cassés en tronçons et refaire bouillir dix minutes.

3. Préparer maintenant le pistou comme suit. Ecraser les gousses d'ail, couper finement le basilic, mélanger. Ajouter le parmesan râpé, puis peu à peu l'huile d'olive en mélangeant comme une mayonnaise. Dans

• une soupière verser la soupe non passée avec le pistou et servir tout de suite.