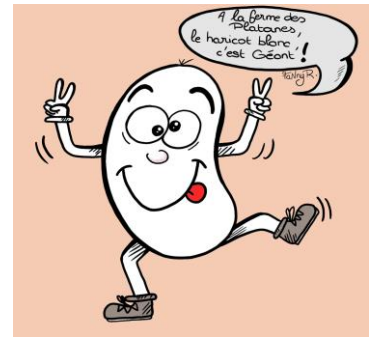


## Soupe au pistou



Pour 6 personnes :

- 400g de haricots blancs cuits
- 350g de haricots plats coupés en morceaux de 1 cm
- 1 courgette coupée en dés
- 200g de tomates concassées
- 1 à 2 G de coquillettes
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail hachée
- 150g de pesto
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 L d'eau
- sel, poivre
- 2 branches de basilic pour servir
- 50g de parmesan râpé pour servi

- 1) Mettre tous les ingrédients dans la cocotte en réservant la moitié du pesto.
- 2) Porter à ébullition puis cuire 20 minutes, à couvert, à feu doux.
- 3) Servir avec le pesto restant , des feuilles de basilic et du parmesan.

**Source : Juste une casserole veggie, Marabout**