


## Soupe provençale

40 min 

2 

4 

45 min 



### Ingrédients

200g de Conchigliette Schär, 1 courgette, 1 carotte, 1 tomate mûre, 1/2 oignon, 1 branche de céleri, 50g de haricots blancs frais, 50g de haricots Borlotti bruns frais, 1 bouquet de thym, 2 à 3 feuilles de laurier, 1 petit bouquet de persil, 1 gousse d'ail, 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive, sel et poivre à volonté.

### Préparation

Epluchez les légumes et coupez-les en petits morceaux, mettez-les dans une casserole en même temps que les haricots, le thym et les feuilles de laurier, salez et poivrez et recouvrez d'un litre et demi d'eau. Faites cuire les haricots, ajoutez les Conchigliette et continuez la cuisson. Pendant ce temps, préparez la sauce. Broyez dans un mortier l'ail et le persil avec l'huile, le sel et le poivre. Servez la soupe dans des assiettes et ajoutez une cuillerée à soupe de sauce.

