

La soupe pastachiche

Pour 4 personnes • Préparation : 15 minutes • Cuisson : 35 minutes

Ingrédients

-  300 g de pois chiches en boîte
-  200 g de pâtes (coquillettes)
-  3 cuillères à soupe d'huile d'olive
-  2 branches de céleri
-  1 oignon
-  1 grosse carotte
-  1 navet
-  2 cubes de bouillon de légumes
-  du parmesan en poudre
-  du persil hâché
-  1/2 citron
-  du sel et du poivre

AVEC DES PÂTES
ET DES POIS CHICHES!



1 Lave le céleri. Épluche la carotte, le navet et l'oignon. Coupe ces légumes en petits morceaux. Rince les pois chiches dans une passoire.



2 Fais revenir l'oignon avec l'huile d'olive à feu vif dans une grande casserole pendant 5 minutes. Remue bien avec une cuillère en bois.



3 Ajoute les légumes et fais-les revenir pendant 5 minutes. Baisse à feu moyen. Ajoute les pois chiches, les cubes de bouillon et 1 litre d'eau.



4 Fais cuire pendant 20 min. Ajoute les pâtes et cuis 10 min. Sale, poivre, presse le demi-citron. Sers avec du parmesan et du persil hâché.

Recette : Bruno Muscat. Stylisme et réalisation : Julie Bougaerts. Photo : Benoît Teillet. Illustrations : Laurent Simon. Couleurs : Rémi Chaurand.