



Mes commissions pour 6 personnes :

- 4 grosses carottes
- 1 poireau
- 4 grosses pomme de terre Binje
- 1 gros oignon
- 4 gousses d'ail
- 150 grammes de coquillettes
- 5 filets d'anchois à l'huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre blanc
- Huile d'olive
- Piment d'Espelette
- 2 bouillons cube de poule ou du bouillon de poule préparé la veille

La préparation:

- Eplucher tous les légumes et les couper en morceaux.

- Prendre un faitout dans lequel on met 1 litre et demi d'eau et les deux bouillons cube. Porter l'eau à ébullition.
- Laisser réduire pendant ¼ d'heure puis jeter les légumes dans l'eau, baisser le feu et laisser cuire à petit bouillon jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
- 10 minutes avant la fin de la cuisson rajouter les coquillettes, saler et poivrer.
- La cuisson terminée, verser les légumes et le bouillon dans le blinder et rajouter les 5 anchois ainsi que 2 Cuillères à soupe d'huile d'olive et une grosse pincée de piment d'Espelette.
- Lorsque vous avez obtenu la texture souhaitée plus ou moins crémeuse, verser la soupe dans les bols et finissez avec une giclée d'huile d'olive.