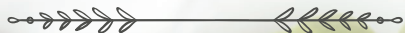


Soupe au pistou revisitée



Edenatado.fr © Marc Valliermoz



Recette signée Cyril Giordano,
Chef du restaurant Biochef à Aix-en-Provence

Soupe au pistou revisitée



1 HEURE 30



45 MINUTES



10 PERSONNES

Ingédients

- 250 g de haricots coco blancs
- 250 g de haricots rouges
- 250 g de haricots coco plats
- 250 g de haricots verts
- 1,5 kg de courgettes
- 1 kg de tomates
- 2 bouquets de basilic
- 1 tête d'ail
- 2 l d'eau
- 25 cl d'huile d'olive
- 20 cl de crème liquide à 35 % MG minimum
- 100 g de parmesan râpé
- 1 cs de sucre
- Sel et poivre

• **La veille** : Retirer la peau et les graines des tomates puis en extraire le jus. Mixer les feuilles de 1/4 de bouquet de basilic avec le sucre, du sel, du poivre et 10 cl d'huile d'olive, puis disposer dans un bac à glaçons au moins 24 h au congélateur.

• **Le jour J** : Porter à frémissement l'eau, y infuser les gousses d'ail pelées, puis mixer avec les feuilles d'un bouquet de basilic, sel, poivre et 15 cl d'huile d'olive. Laisser refroidir.

• **Blanchir** séparément les cocos blancs et rouges 25 mn, les haricots verts 7 mn et les haricots plats 9 mn, puis tailler les haricots verts et plats en morceaux de 1 cm.

• **Faire sauter** 1 mn les courgettes coupées en dés pour qu'elles restent craquantes.

• **Verser** tous les légumes dans le bouillon à l'ail refroidi.

• **Infuser** les feuilles de 1/4 de bouquet de basilic dans la crème chaude puis ajouter le parmesan. Laisser refroidir, filtrer et mettre en siphon.

• **Verser** les légumes et le bouillon froid dans une assiette creuse, faire un dôme de chantilly au centre, déposer le sorbet tomate et décorer de feuilles de basilic.