

Gourmandise de soupe au pistou servie froide
La queue et le jarret de cochon ayant servi à parfumer le bouillon,
en salade liée d'une mayonnaise aux câpres



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le bouillon :

100g de haricots cocos frais, 1 sachet de bouillon Ariake de volaille, 1 jarret de porc ½ sel précuite, 1 queue de cochon ou à défaut un morceau de palette ½ sel précuite

Pour les légumes :

100g de haricots verts, 100g de pois gourmands, 1 courgette jaune, 1 courgette verte, 1 courgette violon, 6 asperges, 100g de haricots beurre, 60g de petits pois, 2 carottes, sel, sucre, huile d'olive

Pour le pistou:

1 botte de basilic, 2 gousses d'ail, 2 dl d'huile d'olive, 50g d'amandes sèches

Pour la mayonnaise :

1 jaune d'œuf, 1 cuillère de moutarde, 1dl d'huile de tournesol, 50g de câpres

Finition ;

Pluches de basilic

La soupe :

Cuire les cocos dans de l'eau avec le sachet de bouillon, le jarret et la queue jusqu'à ce que les haricots soient fondants. Laisser refroidir.

Les légumes :

Couper tous les légumes en dés de 5mm environ.

Les glacer séparément avec une pincée de sel, une de sucre, un filet d'huile d'olive et un peu d'eau. Les réunir ensemble et laisser refroidir.

Le pistou :

Mixer tous les ingrédients. Réserver.

La mayonnaise :

Monter une mayonnaise et y ajouter les câpres.

Retirer les os du jarret et de la queue de cochon puis couper la couenne et la viande en dés. Mélanger à la mayonnaise.

Dressage :

Ajouter les légumes au bouillon froid. Parfumer avec le pistou. Répartir la soupe froide dans les assiettes creuses. Déposer au centre un dôme de mayonnaise de jarret et queue de cochon. Décorer d'un « hélicoptère » de basilic.