

La recette de soupe au pistou du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Jocas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de soupe au pistou.

Eau de tomate :

- 5 kg de tomates
- 7 carottes
- 5 oignons
- 1 branche de céleri
- 2 poireaux

Mixer les tomates au thermomix puis le passer au chinois tamis. Verser le jus de tomates obtenu dans une casserole et porter à ébullition. Dès que le jus commence à bouillir, le repasser au chinois tamis, cette fois-ci avec un torchon, pour obtenir une eau de tomates bien claire. Refroidir tout de suite et conserver au frais. Dans une poêle antiadhésive, faire revenir tous les légumes de la garniture en ajoutant le moins d'huile possible. Porter l'eau des tomates à 90°C et ajouter la garniture aromatique



Ecrit par Echo du Mardi le 6 juin 2026

grillée. Conserver au frigo pendant 18 heures.

Pistou :

- 500 gr de basilic blanchi
- 280 gr + 80 gr d'huile d'olive
- 80 gr de parmesan
- 2 gousses d'ail
- Glaçons

Mixer au Thermomix le basilic blanchi avec la première partie d'huile d'olive et un glaçon. Ajouter ensuite le parmesan et l'ail et mixer jusqu'à obtenir une consistance pâteuse. Ajouter maintenant deux autres glaçons et mixer en ajoutant l'huile petit à petit. Assaisonner avec du sel et débarrasser.

Garniture de la soupe :

- Tomates cerises
- PDT délicateste moyenne
- 250 gr de haricots vers
- 100 gr de haricots coco décortiqués
- 100 gr de pâtes billes

Peler les tomates cerises et les couper à moitié dans le sens de la largeur. Cuire les pommes de terre Délicateste puis les couper en rondelles de 5mm d'épaisseur. Monder les haricots verts puis les couper en pièces d'environ 2,5cm de longueur, les blanchir dans une eau bouillante salée puis les refroidir dans une eau glacée. Ecosser les haricots blancs puis les cuire dans la cocotte-minute pendant 12 minutes. Cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée puis les refroidir dans une eau glacée. Mélanger les éléments en suivant les proportions : haricots verts 30gr, haricots blancs 30gr, pâtes bille 20gr.

Purée d'ail :

- 5 têtes d'ail entières
- Huile d'olive
- Sel

Couper l'extrémité haute des têtes d'ail, les disposer sur une plaque tapissée de gros sel, puis les cuire au four à 150°C pendant 40min. Une fois cuits, éplucher les gousses d'ail et les écraser au tamis. Assaisonner la purée obtenue avec le sel et l'huile d'olive, mettre dans une poche à douille et conserver au frigo.

Éléments pour la finition :

- Pistou
- Pousses de basilic petites feuilles
- Branches de basilic petites feuilles

Ecrit par Echo du Mardi le 6 juin 2026



©2018 Cook and Shoot by Aline Gerard

© 2018 Cook and Shoot by Aline GERARD