



chef
**FLORIAN
PANSIN**

SAISONS
RESTAURANT

SAISONS

1A Chemin de Calabert
69131 Ecully



Image non contractuelle

SOUPE DE COCOS

par Florian Pansin

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 250g de haricots cocos
- 50g de lardons fumés
- 1l de lait
- Huile d'olive
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Vinaigre Xéres
- Sel



PRÉPARATION

1. Ciseler l'oignon et écraser la gousse d'ail.
2. Faire suer dans l'huile d'olive l'oignon, l'ail, les lardons.
3. Ajouter les haricots cocos et mouiller avec le lait (ne pas saler).
4. Laisser cuire pendant 45 minutes.
5. Mixer le mélange dans un blender ou à l'aide d'un mixeur plongeant.
6. Assaisonner de sel et de vinaigre de Xéres.
7. Rectifier la fluidité de la soupe avec du lait si besoin.
8. Réserver au frais.



L'ASTUCE DU CHEF !

Ajouter le vinaigre de Xéres au dernier moment avant de servir.