

*Crème de haricots
Comtesse de Chambord*



Les jeunes réveillent les légumes anciens

rencontres culinaires à
l'abbaye de Noirlac
28 mai 2019



Recette des classes de SEGPA du collège le Colombier Dun sur Auron (18)

Contact : Brigitte Berton
ce.0180736c@ac-orleans-tours.fr



Crème de haricots Comtesse de Chambord

pour 6 personnes :

- 250g de haricots Comtesse de Chambord
- 3 gousses d'ail
- 1 grosse échalote
- 2 feuilles de laurier, thym
- 1,5l de bouillon
- 10 cl de lait de coco
- 1 c à soupe de vinaigre balsamique

La veille, mettez à tremper les haricots dans un grand volume d'eau froide. Egouttez les haricots, rincez-les et couvrez-les d'eau froide. Mettez à cuire sur feu doux.

Lavez et épluchez l'échalote et l'ail, taillez-les grossièrement et ajoutez-les aux haricots avec le thym et le laurier.

La cuisson est longue (1 à 2 heures), vérifiez régulièrement la consistance des haricots. Ils sont cuits quand ils fondent dans la bouche.

Mixez alors les haricots après avoir retiré le thym, le laurier et une partie du bouillon, la crème doit être onctueuse mais non épaisse, ajoutez du bouillon selon la consistance souhaitée.

Assaisonnez, ajoutez la crème de coco et le vinaigre balsamique.

Cette crème de haricots peut être servie comme velouté, il faut alors mettre plus d'eau pour la cuisson, ou bien être servie en verrine pour un apéritif dinatoire, ajouter alors des chips de poitrine fumée ou de betterave rouge, ou bien un carpaccio de coquille St-Jacques.

