



*Mille feuilles de haricots
Comtesse de Chambord*

lard croustillant et concassée de tomates

Les jeunes réveillent les légumes anciens

rencontres culinaires à
l'abbaye de Noirlac
28 mai 2019



Recette de la
classe de 5^{ème} SEGPA du
collège Jean Moulin
St Amand Montrond (18)

Contact : Alexandre Bedon
ce.0180722m@ac-orleans-tours.fr



Mille feuilles de haricots Comtesse de Chambord, lard croustillant et concassée de tomates

pour 4 personnes :

- 100 g de haricots Comtesse de Chambord
- 2 gousses d'ail
- 2 fines tranches de lard
- ½ oignon
- 2 tomates
- 5 cl de crème liquide
- 150 g de farine
- 1 cuillère à café d'huile
- 90 ml de lait
- herbes fraîches

Faites cuire les haricots dans l'eau avec un bouquet garni et une gousse d'ail pendant 45 minutes. Sur une plaque allant au four avec du papier sulfurisé déposez le lard et le faites-le sécher au four pendant 45 minutes à 100°C.

Epluchez, émincez l'oignon finement et la gousse d'ail restante, mondez les tomates. Dorez les oignons dans une poêle avec un peu d'huile, ajoutez les tomates hachées, l'ail, assaisonner, cuire jusqu'à obtenir une purée.

Mixez la moitié des haricots avec la crème fraîche, faites frire l'autre moitié dans un peu d'huile à la poêle en salant légèrement.

Préparez les chapatis : mélangez la farine, l'huile et le lait à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte, séparez-la en quatre et roulez des galettes rondes à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et un peu de farine. Cuisez à la poêle dans un peu d'huile sur les deux faces. Découpez des disques de 4 à 5 cm dans les galettes avec un emporte pièce. Dressez ensuite dans l'emporte pièce en commençant par un disque, de la purée de haricots, du lard, des haricots frits, de la concassée de tomate et terminez par un disque, décorez avec des herbes fraîches, des haricots frits et le lard restant.

*Mille feuilles de haricots
Comtesse de Chambord
lard croustillant et concassée de tomates*



Les jeunes réveillent les légumes anciens

rencontres culinaires à
l'abbaye de Noirlac
28 mai 2019



Recette de la
classe de 5^{ème} SEGPA du
collège Jean Moulin
St Amand Montrond (18)

Contact : Alexandre Bedon
ce.0180722m@ac-orleans-tours.fr



Mille feuilles de haricots Comtesse de Chambord, lard croustillant et concassée de tomates

pour 4 personnes :

- 100 g de haricots Comtesse de Chambord
- 2 gousses d'ail
- 2 fines tranches de lard
- ½ oignon
- 2 tomates
- 5 cl de crème liquide
- 150 g de farine
- 1 cuillère à café d'huile
- 90 ml de lait
- herbes fraîches

Faites cuire les haricots dans l'eau avec un bouquet garni et une gousse d'ail pendant 45 minutes. Sur une plaque allant au four avec du papier sulfurisé déposez le lard et le faites-le sécher au four pendant 45 minutes à 100°C.

Epluchez, émincez l'oignon finement et la gousse d'ail restante, mondez les tomates. Dorez les oignons dans une poêle avec un peu d'huile, ajoutez les tomates hachées, l'ail, assaisonner, cuire jusqu'à obtenir une purée.

Mixez la moitié des haricots avec la crème fraîche, faites frire l'autre moitié dans un peu d'huile à la poêle en salant légèrement.

Préparez les chapatis : mélangez la farine, l'huile et le lait à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte, séparez-la en quatre et roulez des galettes rondes à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et un peu de farine. Cuisez à la poêle dans un peu d'huile sur les deux faces. Découpez des disques de 4 à 5 cm dans les galettes avec un emporte pièce. Dressez ensuite dans l'emporte pièce en commençant par un disque, de la purée de haricots, du lard, des haricots frits, de la concassée de tomate et terminez par un disque, décorez avec des herbes fraîches, des haricots frits et le lard restant.