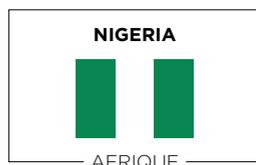


# AKARA

## AUX DEUX HARICOTS ET SUPREMES DE VOLAILLE



**PORTIONS :** 4

**HUILES :** PERFORMANCE/  
GOURMET/ LINE

### • INGRÉDIENTS •

#### AKARA

Haricots rouges 175 g  
Haricots blancs 175 g  
Piment d'Espelette PM  
Échalotes ciselées 2 pièces  
Oignon brûlé ½ pièce  
Ail ½ tête  
Céleri 1 branche  
Amphora Line PM

Pousses de salade PM  
Vinaigre de vin rouge PM  
Amphora Performance PM  
Sel PM  
Poivre du moulin PM

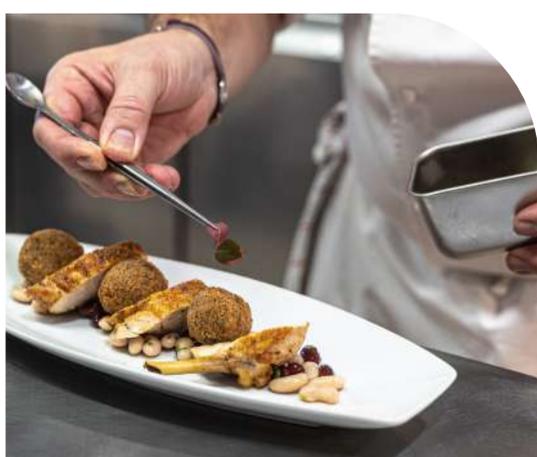
#### SUPREMES DE VOLAILLE

Suprêmes de volaille 4 pièces  
Amphora Gourmet PM  
Ail 1 gousse  
Thym 1 branche  
Céleri 1 branche

1. Tremper les haricots rouges dans l'eau et dans l'huile Line pendant 12h.
2. Cuire les haricots blancs avec l'oignon, la branche de céleri et la ½ tête d'ail.
3. Après cuisson, égoutter et ajouter le persil ciselé, du vinaigre de vin rouge ainsi qu'un trait d'huile Line. Réserver au frais.
4. Dans un plat sabot, déposer l'huile Gourmet puis les suprêmes de volaille côté peau afin d'obtenir une belle coloration ainsi qu'une peau croustillante. Ajouter l'ail et le thym puis arroser délicatement pendant 5/6 minutes.
5. Égoutter les haricots rouges, les mixer et ajouter une pointe de piment d'Espelette, les échalotes ciselées, du sel et du poivre du moulin. Réserver au froid.
6. Confectionner des boules puis faire frire à 160°C à l'huile Performance pendant quelques minutes. Égoutter. Saler.
7. Dresser la salade de haricots blancs. Déposer les AKARA, les suprêmes de volaille tranchés et quelques feuilles de pousses de salade.

### LE PLUS DU CHEF

J'adore rajouter une sauce vierge d'agrumes confits.



# AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •