

# PICOTI PICOTA

## BEIGNETS DE HARICOTS BLANCS



**PORTIONS:** 6

**HUILES :** PERFORMANCE / GOURMET

• **INGRÉDIENTS** •

|                        |                              |
|------------------------|------------------------------|
| Amphora Performance    | Fécule de maïs 30 g          |
| Haricot blanc 150 g    | Eau de haricot gazeuse 15 cl |
| Carotte 40 g           | Fleur de sel PM              |
| Oignon ½               | Poivre du moulin PM          |
| Laurier 1 feuille      |                              |
| Thym 1 branche         | Purée de haricots 50 g       |
| Blanc de poireaux 20 g | Amphora Gourmet 20 cl        |
| 3 Clous de girofle     | Œuf 1 jaune                  |
| 1 branche de Céleri    | Moutarde PM                  |
| Œuf 1 pièce            | Eau de cuisson PM            |
| Farine 110 g           | Sauce Soja PM                |

1. Laver le céleri branche, éplucher la carotte et l'oignon puis clouter entièrement l'oignon avec les clous de girofle. Confectionner un bouquet garni avec le thym, le laurier et les poireaux. Mettre le tout dans une casserole d'eau froide, ajouter les haricots blancs puis monter à ébullition. Bien écumer et laisser cuire lentement pour ne pas éclater les haricots. À  $\frac{3}{4}$  de la cuisson assaisonner avec de la fleur de sel et du poivre du moulin et laisser finir la cuisson lentement.
2. Après cuisson, enlever la garniture aromatique et égoutter les haricots en gardant 20 cl d'eau de cuisson. Garder 150 g d'haricots cuits, puis mixer le reste pour obtenir une purée d'haricots et réserver.
3. Pour confectionner la pâte à frire, commencer par gazer à l'aide d'une sodastream l'eau de cuisson. Puis mélanger le jaune d'œuf, l'eau d'haricot gazée, la farine et la fécule de maïs en remuant énergiquement. Monter ensuite l'huile Performance à 170°C.
4. À l'aide d'une araignée passer les haricots entiers dans la pâte à beignet puis les faire frire, les égoutter et les saler. Confectionner la sauce en mélangeant le jaune d'œuf, la purée d'haricot, la moutarde puis monter comme une mayonnaise. La détendre avec l'eau de cuisson des haricots à la sauce soja.
5. Dresser les haricots en ajoutant la sauce en filet et picorer avec un pic.

**LE PLUS DU CHEF**

Selon vos goûts vous pouvez ajouter à la sauce des aromates hachés comme des câpres, des cornichons ou de l'herbe fraîche ciselée.

**LA TOUCHE DU TERROIR**

Par ici ce sont les haricots de Castelnaudary que je cuisine, un régal !



# AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •