

PICOTI PICOTA

BEIGNETS DE HARICOTS BLANCS



PORTIONS : 6

HUILE :
PERFORMANCE/
GOURMET

INGRÉDIENTS

Amphora Performance
Haricot blanc 150g
Carotte 40g
Oignon ½
Laurier 1 feuille
Thym 1 branche
Blanc de poireaux 20g
3 Clous de girofle
1 branche de Céleri

Fleur de sel PM
Poivre du moulin PM
Purée de haricots 50g
Amphora Gourmet 20cl
Œuf 1 jaune
Moutarde PM
Eau de cuisson PM
Sauce Soja PM W

Œuf 1 pièce
Farine 110 g
Fécule de maïs 30g
Eau de haricot gazeuse 15cl

1. Lavez le céleri branche, épluchez la carotte et l'oignon puis cloutez entièrement l'oignon avec les clous de girofle. Confectionnez un bouquet garni avec le thym, le laurier et les poireaux. Mettez le tout dans une casserole d'eau froide, ajoutez les haricots blancs puis montez à ébullition. Bien écumer et laissez cuire lentement pour ne pas éclater les haricots. À ¾ de la cuisson assaisonnez avec de la fleur de sel et du poivre du moulin et laissez finir la cuisson lentement.
2. Après cuisson, enlevez la garniture aromatique et égouttez-les haricots en gardant 20 cl d'eau de cuisson. Gardez 150 g d'haricots cuits, puis mixez le reste pour obtenir une purée d'haricots et réservez.
3. Pour confectionner la pâte à frire, commencez par gazer à l'aide d'une sodastream l'eau de cuisson. Puis mélangez le jaune d'œuf, l'eau d'haricot gazée, la farine et la fécule de maïs en remuant énergiquement. Montez ensuite l'huile Performance à 170°C.
4. À l'aide d'une araignée passez les haricots entiers dans la pâte à beignet puis les faire frire, les égoutter et les saler. Confectionnez la sauce en mélangeant le jaune d'œuf, la purée d'haricot, la moutarde puis montez comme une mayonnaise. Détendez-la avec une eau de cuisson des haricots à la sauce soja.
5. Dressez les haricots en ajoutant la sauce en filet et picorer à l'aide d'un pic.

LE PLUS

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 •