

Haricots
de
Castelnaudary



Recettes
Ateliers culinaires

Office de Tourisme de Castelnaudary et Bassin Lauragais
Tel : 04.68.23.05.73

Tartine de Haricots de Castelnaudary à la Mozzarella

A déguster à l'apéritif, en entrée avec une salade

Pour 4 pers.

4 tranches de pain toasté à l'huile

d'Olive

150g de haricot de Castelnaudary

Bouillon de volaille

Tomates séchées

2 c. à soupe de vinaigre balsamique

6 c. à soupe d'huile de pistache

(facultatif)

Mozzarella

Bouquet garni, ciboulette ciselée, sel,

poivre

Faire tremper les haricots une nuit.

Égoutter. Cuire départ à froid dans un bouillon de volaille, saler, poivrer, ajouter le bouquet garni. Quand « Al dente », égoutter et refroidir.

Assaisonner avec le vinaigre balsamique et l'huile de pistache. Ajouter l'échalote ciselée, les tomates séchées et la ciboulette.

Disposer le plus tard possible les haricots en salade sur le pain toasté à l'huile d'olive. Pour finir, déposer une tranche de mozzarella sur chaque tartine et leur faire gratiner. Un tour de moulin à poivre avant de servir.

Recettes créées par Gérald Garcia, chef de « l'hostellerie du Château de la Pomarède » (1* guide Michelin) et Samuel Lacoste, pour la 8^e Fête du Cassoulet