

Haricots
de
Castelnaudary



Recettes
Ateliers culinaires

Office de Tourisme de Castelnaudary et Bassin Lauragais
Tel : 04.68.23.05.73

**Poêlée de haricots de Castelnaudary
au foie gras,
vinaigrette chaude aux senteurs de
tomate**

Pour 5 pers.

10 tranches de foie gras de 80 gr
350g de haricots de Castelnaudary
150g de couennes
1 os de jambon
1 tête d'ail
3 oignons
1 boîte de tomates confites
20 cl de vinaigre balsamique
Parmesan râpé
Feuilles de céleri (décor)

Faire tremper les haricots de Castelnaudary la veille dans de l'eau froide. Le jour même, les changer d'eau et les blanchir une fois puis rechanger l'eau, y ajouter les oignons et l'ail mixés ensemble et les couennes préalablement blanchies et coupées en fines lanières.

Laisser cuire jusqu'à ce que les haricots soient fondants mais pas en purée, assaisonner en sel et poivre, puis ajouter les tomates confites coupées en petits dés.

Le décor: étaler le parmesan sur un papier cuisson pour former 5 disques, cuire au four à 140°C jusqu'à blondissement. Frire les feuilles de céleri.

La sauce: faire réduire le vinaigre balsamique des 3/4 puis ajouter l'huile des tomates confites (15cl), assaisonner.

Au moment: colorer les tranches de foie gras dans une poêle très chaude sans corps gras, cuire environ 40 secondes chaque face.

Dressage: dresser la garniture en cercle sur le haut de l'assiette, chevaucher légèrement les deux tranches de foie gras en éventail au dessous, puis poser le disque de parmesan sur la garniture avec la feuille de céleri.

Recettes créées par Jean-Jacques Reverdy, chef de la « Fourchette Cathare » à St Papoul et Christophe Grégoire, chef de cuisine à la « Fourchette Cathare ».

Reprise par Christophe Petit, chef de cuisine à la « Fourchette Cathare », pour la 8^e Fête du Cassoulet