



Les recettes de « Madichon » notre Grand-Mère ...

Verrines de Foie Gras aux Haricots Tarbaïs

Ingrédients pour 4 verrines

*100 g de Haricots Tarbaïs secs
8 tranches de foie gras à poêler
Piment d'Espelette
Sel, poivre
Quelques pluches de cerfeuil*



Préparation

Mettre les haricots tarbaïs dans un saladier et couvrir d'eau. Laisser tremper 12h puis les rincer et les égoutter.

Les faire cuire 1h à petits bouillons dans de l'eau non salée et égoutter.

Saler le foie gras et le faire cuire dans une poêle bien chaude, sans ajouter de matière grasse. Saisir 1 min de chaque côté. Retirer de la poêle et réserver.

Prélever une bonne poignée de haricots et les faire revenir dans la poêle dans la graisse de canard, jusqu'à ce qu'ils croustillent.

Réserver 2 tranches de foie gras. Mixer le foie gras et les haricots restants jusqu'à avoir une purée. Ajouter une petite cuillerée de graisse de foie gras. Saler et poivrer.

Répartir la purée de haricots tarbaïs foie gras dans des petites verrines. Répartir les haricots croustillants et un petit morceau de foie gras dessus.

Décorer d'une pluche de cerfeuil et servir tiède.

Astuce de Madichon : pour gagner du temps, utiliser des Haricots Tarbaïs cuits au naturel. Après les avoir égouttés et rincés, suivre la recette comme si vous veniez de les cuire.

Bon appétit !...

Aux Saveurs Lyonnaises et Périgourdines

Marché couvert de Nancy - 03.83.37.00.20 - Marché couvert d'Haussonville - 03.83.25.58.36

Mail : saveurslyonnaises@free.fr