



PLAT

Photos non contractuelles : certaines images sont générées par intelligence artificielle pour illustrer les recettes.



Ingrédients (15 pers.)

- 1.2 kg de **Haricots coco blancs SABAROT**
- 8 cuisses de canard confites
- 8 carottes
- 4 oignons
- 1.5 L de crème fraîche
- 900 g de parmesan râpé
- Persil
- Feuilles de laurier
- Branches de thym
- Sel
- Poivre
- Piment d'Espelette
- Graisse de canard

RETROUVEZ NOS RECETTES SUR
WWW.PRO.SABAROT.COM

SELECTION CHEF

SABAROT
Maison familiale depuis 1819

ÉCRASÉS DE HARICOTS À LA CRÈME, EFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT



PRÉPARATION
30 MIN



CUISSON
1 H 30



TREMPAGE
12 H



PORTIONS : 15

Préparation

Faites tremper les haricots cocos blancs dans un grand volume d'eau froide pendant 12 heures minimum.

Égouttez les haricots et déposez-les dans une marmite avec les feuilles de laurier et les branches de thym. Couvrez d'eau froide à hauteur et cuisez à frémissements pendant 80 minutes. Les haricots doivent être tendres sans éclater. Égouttez et réservez.

Retirez la peau des cuisses de canard confit et effilochez finement la chair. Réservez.

Émincez les oignons et faites-les dorer dans une sauteuse avec 2 cuillères à soupe de graisse de canard et 3 cuillères à soupe d'eau. Ajoutez les carottes taillées en brunoise et laissez cuire 15 minutes.

Ajoutez l'effilochée de canard et laissez mijoter 5 minutes à feu doux.

Dans un grand récipient, mélangez les haricots cocos cuits et égouttés avec la crème fraîche et le parmesan râpé.

Assaisonnez avec sel, poivre et piment d'Espelette. Écrasez grossièrement à l'aide d'un presse-purée, puis ajoutez le persil ciselé.

Servez en disposant une portion d'effilochée de canard par-dessus la purée de haricots.