Croustillants aux haricots Comtesse de Chambord

Les jeunes réveillent les légumes anciens

Rencontres culinaires à l'abbaye de Noirlac Édition 2020

Recette des classes de 5ème SEGPA et ULIS du collège Jean Moulin St Amand Montrond (18)

Crédit photo : Linda Louis et les classes 5ème SEGPA et ULIS du collège Jean Moulin, St Amand Montrond (18)

Croustillant aux haricots Comtesse de Chambord façon truffade

pour 16 pièces :

- 200g de haricots Comtesse de Chambord
- 200g de reblochon ou de tomme d'Auvergne
- 200g de pommes de terre
- 8 feuilles de brick
- 20 cl de crème liquide
- 2 tranches de jambon cru
- Sel, poivre, muscade
- Huile

La veille, faites tremper les haricots dans l'eau froide.
Le lendemain, rincez-les et faites-les cuire dans de l'eau bouillante (non salée). Quand ils sont cuits, mixez-les avec la moitié de la crème liquide.
Épluchez et faites cuire les pommes de terre à l'eau. Laissez refroidir puis coupez-les en petits dés.
Coupez le jambon en fines lanières.
Dans une poêle, faites chauffer la crème restante avec le fromage coupé en petits dés. Quand le fromage est fondu, versez la purée de haricots ainsi que les pommes de terre et mélangez bien. Assaisonnez avec une pincée de muscade, salez, poivrez, et ajoutez le jambon.
Découpez ensuite les feuilles de brick en deux, huilez-les légèrement puis roulez la préparation façon samoussas ou cigares.
Faites cuire au four sur papier cuisson 15 mn à 200°C.
Servir avec une salade, de la charcuterie...

IMPRIM'VERT®