

Crème de flageolets de Touraine
confit de tomates, échalotes



Les jeunes réveillent les légumes anciens

rencontres culinaires à
l'abbaye de Noirlac

28 mai 2019



UNION RÉGIONALE DES GÉNÉRALISÉS
DE CULTUREURS



Recette de la
classe de SEGPA du
collège Axel Kahn
Le Châtelet (18)

Contact :

Véronique MARTIN

ce.0180013s@ac-orleans-tours.fr



UNION EUROPÉENNE
Fonds Européen Agricole
pour le Développement Rural



Centre-Val de Loire



Crème de flageolets de Touraine confit de tomates, échalotes

pour 6 verrines :

- 300 g de flageolets de Touraine
- 100 g de parmesan
- 3 tomates
- Herbes de Provence
- 10 cl de crème fraîche
- Ail en poudre
- 2 échalotes
- ciboulette
- 2 tranches de jambon sec

La veille, faites tremper les haricots pour les faire gonfler.

Egouttez et déposez les haricots dans une casserole et couvrez les d'eau froide non salée. Portez doucement à ébullition et laissez cuire pendant une heure 15, vérifiez la cuisson. Egouttez dans une passoire puis mixez finement.

Ajoutez la crème fraîche, le sel et le poivre.

Dans une poêle faites revenir à feu doux les tomates, les échalotes émincées, l'ail en poudre, le sel, le poivre et les herbes de Provence pendant environ 20 mn.

Réalisez des petites tuiles de parmesan.

Dans le fond de la verrine, déposez une couche de la préparation à base de tomates, disposez dessus une couche de préparation aux flageolets.

Disposez ensuite le jambon sec émietté, la tuile de parmesan et la ciboulette ciselée.

