

*Crème dessert Chè dau vãn
aux flageolets de Touraine
et framboises fraîches*



Crème dessert Chè dau vãn aux flageolets de Touraine et framboises fraîches



- pour 4 personnes :
- 150 g de flageolets de Touraine
 - 80 g de sucre
 - 1/2 gousse de vanille
 - 1,5 cuillère à café de fécule de maïs
 - une barquette de framboises

Faites tremper les flageolets deux heures dans de l'eau chaude. Au bout de ce temps, vous pouvez vous atteler à la tâche la plus fastidieuse de la recette : retirer la peau des haricots. C'est un peu long mais avec de la pratique et un bon podcast, ça passe tout seul, et ça change vraiment la texture ! Incisez la peau du haricot avec le bout de l'ongle, et extrayez-le ensuite de son enveloppe en appuyant dessus.

Faites cuire les haricots dans 500 ml d'eau, jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits, mais pas en purée. Il faut compter environ une heure de cuisson. Egouttez et laissez refroidir légèrement.

Pendant ce temps, préparez le sirop : faites chauffer 300 ml d'eau avec le sucre et la vanille. Délayez la fécule dans deux cuillères à soupe d'eau. Quand le sucre est bien dissous, ajoutez la fécule au sirop. Laissez épaissir à feu doux quelques minutes, puis ajoutez les haricots. Faites cuire à nouveau 2 à 3 minutes, puis éteignez le feu. Mixez grossièrement la crème avec un mixer plongeant.

Servez très frais avec des framboises fraîches.

Cette crème peut aussi se manger tiède ou chaude, s'accompagner d'autres fruits frais ou d'une crème coco et se parfumer à d'autres parfums que la vanille (rhum, feuille de pandan...). Bref, vous pouvez expérimenter !

