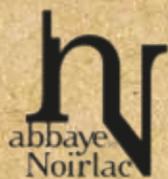


*Moelleux à la crème
de haricots Comtesse
de Chambord*



Les jeunes réveillent les légumes anciens

Rencontres culinaires
à l'abbaye de Noirlac
Édition 2020



Recette de la
classe de 3^{ème} SEGPA
ERE et HAS du
collège Etienne Dolet
Orléans (45)

Crédit photo : Linda Louis et le groupe
ULIS Pro du lycée professionnel Jean
Moulin, St Amand Montrond (18)



Moelleux à la crème de haricots Comtesse de Chambord



pour 6 personnes :

Pour la crème de haricots :

- 80 g de haricots Comtesse de Chambord
- Environ 120 g de sucre (60% du poids des haricots)
- Gousse de vanille fendue

Pour la pâte :

- 250 g de crème de haricots
- 30 g de farine
- 50 g de beurre
- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe de rhum

La veille, faites tremper les haricots pendant minimum 10 h.

Égouttez les haricots, placez-les dans une casserole avec la gousse de vanille et couvrez-les d'eau froide non salée. Portez à ébullition, couvrez et laissez cuire jusqu'à ce que les haricots soient tendres.

Égouttez, puis versez le sucre en pluie et continuez de faire cuire 10 à 15 mn en mélangeant. Enlevez la gousse et mixez les haricots.

Dans un saladier, versez 250 g de crème de haricots. Ajoutez la farine et mélangez. Versez le beurre fondu et mélangez. Clarifiez les œufs (séparer le blanc du jaune). Ajoutez les jaunes d'œufs dans la pâte, ainsi que l'alcool (facultatif).

Montez les blancs en neige puis incorporez-les au mélange.

Versez dans un moule et faites cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 30 mn.

Servez le moelleux avec du chocolat fondu, du caramel, des vermicelles colorés et/ou de la noix de coco.

