



VELOUTÉ D'HARICOTS BLANCS, JAUNE D'ŒUF ET CROÛTONS TRUFFÉS

Ingrédients		
	2 pers.	4 pers.
Dans votre box :		
Haricots blancs cuits	300 g	600 g
Oignon	1 pièce	1 pièce
Crème liquide	15 cl	30 cl
Œufs	2 pièces	4 pièces
Pain de mie	3 tranches	6 tranches
Tartufata	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Beurre de truffe	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Ciboulette	10 brins	20 brins
Dans votre placard :		
Beurre	20 g	40 g
Sel fin		
Poivre du moulin		



Réalisation de la recette

 Préparation : 10 mn  Cuisson : 20 mn

1. Le velouté

- Epluchez l'oignon et le couper en fines lamelles. Mettre de côté 3 cuillères à soupe de haricots blancs cuits par personne, les mélanger avec la Tartufata puis réchauffez légèrement et rectifiez l'assaisonnement.
- Dans une casserole avec le beurre, faire cuire les oignons à feu doux pendant 5 minutes avec une pincée de sel. Ajoutez le restant des haricots blancs cuits avec leur jus et recouvrir d'eau à hauteur. Cuire à feu doux et à frémissement pendant 10 minutes, puis ajoutez la crème. Faire bouillir encore 5 minutes puis mixez le velouté. Rectifiez l'assaisonnement.

2. Les croûtons truffés

- Taillez les tranches de pain de mie en dés de 2 cm pour réaliser des croûtons. Dans une poêle chaude à feu moyen, faire sauter les croûtons avec le beurre à la truffe jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les égoutter sur du papier absorbant puis les assaisonner de sel.
- Séparez les œufs des blancs des jaunes. Ne conserver que les jaunes. Ciselez finement la ciboulette à l'aide d'un couteau ou d'un ciseau.

3. Le dressage

- Dans des assiettes creuses, dressez un lit de haricots blancs chaud à la Tartufata, déposez au centre un jaune d'œuf par personne, puis parsemez de croûtons, de ciboulette et de quelques tours de moulin à poivre. A part, servir dans une soupière ou une carafe le velouté d'haricots très chaud que vous verserez au dernier moment.

4. Le + du Chef

- Pour cette recette, nous avons utilisé des haricots blancs cuits pour réduire le temps de cuisson de notre recette de $\frac{3}{4}$ contre des haricots blancs secs ou frais. Si vous souhaitez développer les saveurs du velouté, il est conseillé d'utiliser des haricots blancs cuisinés dans la graisse de canard.

5. La Tartufata

- La Tartufata est une pâte/sauce à base de champignons cuisinés avec des brisures de truffes et de jus. Cet ingrédient est très utilisé dans la cuisine italienne.

