



Ingrédients:

250 ml (1 tasse) de haricots flageolets
1 tête d'ail
2 tiges de céleri, coupées en dés
1 carotte, coupée en dés
1 petit oignon, coupé en dés
20 ml (4 c. à thé) d'huile d'olive
Sel et poivre

l'art de cuisiner

STARK & WHYTE

La Cocotte ... Purée de haricots français à l'ail rôti

Méthode

1. Faire tremper les haricots dans l'eau froide.
2. Mettre l'ail dans la cocotte Staub avec 5 ml (1 c. à thé) d'eau et faire rôti au four jusqu'à ce qu'il soit tendre. Laisser refroidir et presser la peau des gousses pour extraire l'ail en purée. Réserver cette purée.
3. Mettre les flageolets dans la cocotte et couvrir d'eau. Ajouter le céleri, la carotte, l'oignon, le sel et le poivre. Porter à ébullition, réduire la chaleur, couvrir et laisser cuire pendant 1 heure à feu moyen, jusqu'à ce que les flageolets soient tendres.
4. Égoutter les flageolets et conserver le liquide de cuisson. Réduire en purée flageolets et légumes, en ajoutant 125 ml (½ tasse) de liquide de cuisson. La purée devrait être de texture semblable à la purée de pommes de terre, mais un peu moins lisse.

Suite au verso...

Méthode (suite)

5. Faire chauffer l'huile d'olive dans la cocotte. Y faire sauter l'ail rôti et ajouter la purée de flageolets. Incorporer l'ail et terminer en salant et poivrant pour rectifier l'assaisonnement et en versant un soupçon d'huile d'olive.

