

# LISETTE FARCIE AUX HARICOTS TARBAIS

Recette pour 4 personnes



## INGREDIENTS :

- 1 bocal de Haricots Tarbais cuits au naturel 485g ou 200g de Haricots Tarbais secs
- 150g d'échalotes hachées
- 2 cuillères à soupe d'ail haché frais
- Aromates finement hachés : estragon, aneth, persil, ciboulette
- 6 filets de lisette (1 filet et demi par personne)
- Sel, poivre
- 150g de mayonnaise
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche fleurette liquide pour rallonger la mayonnaise
- 70g de raifort râpé
- Vinaigre balsamique monté avec de l'huile d'olive comme une mayonnaise (pour la décoration du plat)

## RECETTE :

### ➤ Préparation des Haricots Tarbais :

- Préparer et faire monter la vinaigrette en mélangeant le vinaigre balsamique, l'huile d'olive et le sel
- Incorporer 2 cuillères à soupe d'échalotes hachées
- Incorporer le hachis d'herbes
- Ajouter les Haricots Tarbais au naturel
- Maintenir la salade au frais

### ➤ Préparation des lisettes :

- Utiliser un cercle en inox ou un tuyau en PVC garni de papier sulfurisé
- Disposer 1 filet et demi de lisette à l'intérieur du cercle
- Assaisonner de sel et de poivre
- Préchauffer le four à 180°C
- Huiler et mettre au four pendant 3 minutes à 180°C (5 minutes maximum)

### ➤ Préparation de la sauce :

- Détendre un peu de mayonnaise avec 1 à 2 cuillères à soupe de crème fleurette
- Rajouter 1 cuillère à soupe de raifort râpé
- Disposer la sauce au centre de l'assiette

### ➤ Dressage :

- Farcir l'intérieur des cercles de lisettes chaudes avec la préparation de Haricots Tarbais
- Démouler le tout au centre de la sauce
- Dresser avec des tomates cerises