



REPÈRES



Prép.

30 min



Cuisson

30 min
à 1h35



Portion

60g

DENRÉES / QUANTITÉS

Blanquette de légumes d'automne aux haricots tarbais

Haricots tarbais sec.....	7 kg
[ou Haricots tarbais en conserve]	14 kg
Oignons	1 kg
Jus de citron	15 cl
Crème végétale ou entière	1,5 L
Huile d'olive	1 L
Poireaux	2 kg
Carottes	5 kg
Champignons de Paris	3 kg
Vin blanc	2 L
Bouillon de légumes	14 L
Margarine	650 g
Farine ou féculé	650 g
Sel	PM
Poivre	PM

PRÉPARATION

1 Mise en place du poste de travail

- Vérifier les D.L.C., peser les denrées, sélectionner le matériel.
- Désinfecter le matériel et le plan de travail suivant les protocoles.

2 Préparations préliminaires

- Faire tremper les mogettes 12h si vous les utilisez sèches.
- Désinfecter, laver et éplucher les poireaux, les carottes et les champignons.
- Tailler les carottes en grosses mirepoix.
- Émincer les poireaux et les oignons finement .
- Tailler les champignons en gros morceaux.

2 Réaliser la blanquette de Mogettes

- Dans une sauteuse ou au four vapeur, cuire les mogettes dans l'eau bouillante à couvert pendant 1h30.
- Dans une sauteuse, faire suer les oignons et les poireaux dans l'huile d'olive.
- Ajouter les carottes. Faire suer 5 minutes et déglacer au vin blanc. Réduire.
- Ajouter le bouillon de légumes et laisser mijoter environ 15 min ou jusqu'à ce que les carottes soient tendres.
- 5 minutes avant la fin de cuisson, ajouter les champignons.
- Réaliser un roux avec le mélange margarine et farine ou réaliser une liaison à la féculé. Lier la sauce.
- Verser les haricots cuits dans la préparation. Réchauffer.
- Hors du feu, ajouter la crème liquide et le jus de citron.
- Vérifier l'assaisonnement et la consistance de la sauce.
- Réserver selon le protocole.

3 Dressage et astuces

- Cette blanquette peut être réalisée avec différentes variétés de haricots blancs : les Mogettes de Vendée (IGP), les lingots du Nord (IGP), les haricots lingots de Castelnaudary (IGP). N'hésitez pas à privilégier une production locale pour mettre en valeur votre terroir local.
- Elle peut être servie avec du riz ou des pommes de terre par exemple.