

Soupes chaudes

Crème de haricots cocos au safran et lard fumé



13h10 **25 min** **45 min** **12h** **396**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

200 g **Haricots blancs**
 150 g **Lard fumé**
 20 g **Beurre**
 10 cl **Crème liquide (fleurette)**
 2 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**
 1 litre(s) **Eau**
 1 pincée(s) **Safran**
 1 **Carotte(s)**
 1 **Oignon(s)**
 1 **Thym**
 1 **Laurier**
 1 **Champignon(s) de Paris**

Étape 1

Hydratation des haricots et découpe des ingrédients

- 1 Faire tremper les haricots cocos dans un saladier d'eau froide pendant au moins douze heures pour qu'ils se réhydratent.
- 2 Avec un couteau d'office, couper les extrémités de l'oignon et l'éplucher. Emincer l'oignon avec un couteau éminceur. Réserver dans un saladier.
- 3 Éplucher la carotte avec un économiseur et la découper en gros dés. Réserver.
- 4 Tailler le lard en morceaux pas trop petits, émincer les 3/4 en dés et garder le reste pour la cuisson des haricots cocos. Réserver.

Étape 2

Cuisson des haricots

- 1 Mettre le beurre dans une grande casserole et le faire fondre sur feu moyen.
- 2 Ajouter les oignons pour les faire suer sans les colorer.
- 3 Ajouter les carottes et le morceau de lard qui n'a pas

été découpé en dés.

- 4 Incorporer ensuite le laurier, le thym et les haricots cocos égouttés avec une écumoire.
- 5 Bien mélanger avec une cuillère en bois puis verser l'eau.
- 6 Ajouter les clous de girofle et laisser cuire pendant 40 minutes sur feu moyen.

Étape 3

Mixage de la crème et cuisson des lardons

- 1 Vérifier la cuisson des haricots: planter le pointe d'un couteau dans un haricot, si la lame ne rencontre pas de résistance, c'est cuit.
- 2 Retirer les herbes et le lard de la casserole.
- 3 Mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant afin d'obtenir une consistance crémeuse.
- 4 Placer un chinois au dessus d'une casserole et y verser la crème. Faire passer la crème à l'aide d'une maryse en raclant le fond du chinois.
- 5 Ajouter le safran et la crème fraîche liquide. Mélanger avec la maryse. Réserver au chaud.
- 6 Dans une poêle, faire dorer les lardons sans ajouts de matière grasse.

Étape 4

Dressage

- 1 Servir la crème de cocos dans des coupes ou des verrines.
- 2 Verser de petites touches de crème et ajouter quelques lardons.
- 3 Agrémenter de branches de thym et de champignons de Paris. Servir aussitôt.