

Finger food

Croc tarbais à la truffe du pays cathare



14h

TEMPS TOTAL

12h30

PRÉPARATION

1h30

CUISSON

0

REPOS

527

CALORIES

Étape 1

Préparation des haricots

- 1 Verser les haricots et leur eau dans une casserole puis ajouter la sauge et porter à ébullition.
- 2 Ecraser l'ail dans la paume de la main puis l'ajouter aux haricots.
- 3 Cuire pendant 1h30 et ne l'assaisonner de sel qu'en fin de cuisson seulement. Si on met le sel en début de cuisson, cela empêcherait les haricots de cuire.

Étape 2

Préparation du pain

- 1 Parer les tranches de pain de mie à l'aide d'un couteau éminceur, c'est-à-dire ôter les croûtes.
- 2 Tailler le pain de mie dans le sens de l'épaisseur pour le dédoubler.
- 3 Inciser en faisant pivoter le pain de mie pour éviter de l'arracher.
- 4 Faire de même avec le reste du pain de mie.
- 5 On peut également utiliser un rouleau à pâtisserie pour étaler délicatement le pain de mie puis ôter la croûte.
- 6 Préchauffer le four à 200°C (Th.6/7).

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les Crocs Tarbais

200 g **Haricots blancs**
200 g **Pain de mie**
100 g **Beurre**
1 botte(s) **Sauge**
200 g **Crème d'artichaut**
30 g **Truffe**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 **Sel**

Ingrédients pour le dressage

1 **Mâche**
1 **Vinaigre balsamique**
1 **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

- 7 Disposer un emporte pièce sur une tranche de pain de mie, tourner sur lui-même et ôter les parures. Réserver le disque de mie.
- 8 Faire de même pour les autres tranches de pain de mie.
- 9 Garder les parures de pain de mie pour l'utiliser comme chapelure ou faire des croûtons.
- 10 Prendre la moitié des pains de mie et faire une entaille sur un côté à l'aide d'un couteau éminceur pour faire une assise.
- 11 Tapisser une plaque de four de papier sulfurisé puis y déposer les tranches de pain de mie.
- 12 Badigeonner les pains de mie avec le beurre fondu à l'aide d'un pinceau.
- 13 Remplacer le beurre par de l'huile d'olive le cas échéant.
- 14 Disposer une autre feuille de papier sulfurisé sur les pains de mie.
- 15 Déposer une plaque de four sur les pains de mie et presser.
- 16 Enfourner pendant 10/15 min à 180°C (Th.6).

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les pains de mie du four.
- 2 Ôter la plaque de cuisson et vérifier la cuisson : s'ils sont bien dorés alors ils sont prêts.
- 3 Laisser refroidir sur une planche à découper en séparant les tranches avec l'entaille de celles entières.
- 4 Vérifier la cuisson des haricots en écrasant un haricot du bout des doigts : sil s'écrase bien tout en restant ferme alors ils sont prêts.
- 5 Egoutter les haricots à l'aide d'une passoire puis réserver dans un saladier.
- 6 Hacher grossièrement la truffe à l'aide d'un couteau éminceur.
- 7 Mélanger la truffe dans la crème d'artichauts à l'aide d'une cuillère à café puis en tartiner les pains de mie en en mettant plus sur les tranches qui n'ont pas d'entaille.
- 8 Disposer les haricots sur les faces entières des pains de mie.
- 9 Disposer les faces entaillées sur les pains de mie entiers.
- 10 Dresser horizontalement les pains de mie entaillés.
- 11 Assaisonner la mâche avec du vinaigre balsamique, de l'huile d'olive, du sel et du poivre puis mélanger.
- 12 Déposer un peu de salade sur le côté d'une assiette de dressage.
- 13 Disposer le sandwich vertical dans l'assiette puis déposer un autre sandwich à plat à côté. Servir aussitôt.