Tartines et sandwichs

Crostinis de champignons et purée de haricots blancs

10h25	10 min	1h45	8h30	429
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 14 personnes

Ingrédients pour la cuisson des haricots blancs

1.5 litre(s) **Bouillon de volaille**
500 g **Haricots blancs**
25 cl **Vin blanc**
3 **Gousse(s) d'ail**
2 feuille(s) **Laurier**
3 branche(s) **Romarin**

Ingrédients pour la purée de haricots blancs

3 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
2 c. à soupe **Beurre**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 **Romarin**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour les champignons

Étape 1

Préparation des haricots blancs

1. Faire tremper les haricots blancs dans de l'eau pendant 6 à 8 heures, ou dans l'idéal pendant toute une nuit.
2. Faire chauffer une casserole sur feu moyen. Ajouter le bouillon de volaille et les haricots blancs égouttés.
3. Ajouter le romarin et les gousses d'ail entières et pelées.
4. Ajouter le laurier, saler et poivrer.
5. Ajouter le vin blanc.
6. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois et laisser cuire pendant 1h30.

Étape 2

Préparation des champignons et de la purée de haricots blancs

1. Rincer les champignons sous l'eau courante. S'assurer qu'il ne reste plus de terre sous les chapeaux.
2. Retirer les pieds des champignons à la main. Les conserver pour réaliser un bouillon ultérieurement.
3. Couper les champignons en lamelles, les mettre dans un

saladier.

4. Verser le vinaigre balsamique sur les champignons et mélanger à la main.
5. Verser l'huile d'olive et mélanger.
6. Emincer le romarin et l'ajouter dans le saladier de champignons. Mélanger.
7. Laisser mariner les champignons pendant environ 30 minutes.
8. Vérifier la cuisson des haricots blancs. S'ils sont encore un peu fermes, poursuivre la cuisson.
9. Peler puis émincer l'ail. Réserver.
10. Une fois les haricots cuits, les égoutter. Les verser dans un autre saladier.
11. Ajouter la moitié de l'ail émincé, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
12. Verser l'huile d'olive et mélanger.
13. Verser l'huile au citron et mélanger.
14. Réduire les haricots blancs en purée à l'aide d'un presse-purée ou d'un robot.
15. Incorporer le beurre pommade à la purée à l'aide d'une cuillère en bois.

Étape 3

Cuisson des champignons

1. Verser de l'huile au citron dans une poêle. Faire chauffer sur feu moyen. Ajouter un peu de marinade des champignons dans la poêle.
2. Ajouter le reste de l'ail émincé dans la poêle.
3. Saler et poivrer.
4. Quand l'ail commence à chanter, ajouter les champignons dans la poêle.
5. Saler si nécessaire. Mélanger régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois.
6. Une fois cuits, débarrasser les champignons dans le saladier.

Étape 4

Dressage

1. Faire griller les tranches de pain dans un toaster.
2. Etaler la purée de haricots blancs sur les tranches de pain.
3. Disposer des champignons sur les toasts.
4. Garnir de romarin et servir.

500 g **Champignon(s) de Paris**
40 ml **Huile d'olive**
3 c. à soupe **Vinaigre balsamique**
2 c. à café **Romarin**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

14 tranche(s) **Pain(s) de campagne**
1 branche(s) **Romarin**