

Escale gourmande...

LES BAINS DE SECOURS

Jean-Pierre Paroix

64260 SEVIGNACQ-MEYRACQ



SALADE DE LANGOUSTINES AU FROMAGE DE BREBIS HARICOTS MAÏS DU BÉARN ET TOMATE CONFITE

Pour 4 personnes :

- 200 g de haricots-maïs secs
- un oignon, une carotte, une couenne de jambon
- 20 langoustines de calibre 16/20
- 120 g de fromage de brebis assez sec
- un cœur de laitue
- 80 g de tomates confites
- Pour la vinaigrette : huile de noix, moitié vinaigre balsamique, moitié vinaigre de vin, 2 cuillères à café de réglisse en poudre

- Après 24 h de trempage dans de l'eau froide, cuire les haricots avec l'oignon piqué de clous de girofle, la carotte et la couenne de jambon.
- Faire la vinaigrette : mélanger huile et vinaigres puis ajouter la réglisse en poudre. Laisser infuser.
- Décortiquer les langoustines et les réserver au frais.
- Tailler de très fines tranches de fromage avec un économe.
- Assaisonner les haricots un peu tièdes avec la vinaigrette à la réglisse. Les disposer en dôme au centre de chaque assiette, sur quelques feuilles de laitue.
- Disposer la tomate confite en quartiers, autour de la salade.
- Déposer les fines tranches de fromage sur les haricots.
- Poêler rapidement les queues de langoustines avec une goutte d'huile d'olive, assaisonner, puis les déposer en étoile sur le fromage.

Association des Producteurs de Haricots-Maïs du Béarn

64000 PAU – 05 59 84 41 22

SIRET 42281494700020 – APE 911C