

Verrine de crème tiède d'haricot coco, bacon fumé au bois de pommier laqué à l'érable

Recette pour Tapas

Description

Dans une jolie verrine, une crème d'haricot blanc montée à l'huile d'olive, parfumé d'un morceau de bacon fumée au bois de pommier, le tout recouvert d'une belle laque à l'érable.

L'astuce du chef

Vous pouvez substituer le sirop d'érable avec du miel pour faire une variation sur le plat.

Ingrédients

Crème de haricot coco

- 1 Unité(s) Haricots coco (540ml)
- 2 Unité(s) Ail haché
- 2 Branche(s) Thym
- 500 Ml Bouillon de poulet
- 55 Ml Huile d'olive
- 150 Gr Lard fumé
- 100 Ml Sirop d'érable
- 50 Ml Crème 35%
- 2 Branche(s) Coriandre fraîche

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Mise en place

Hachez les gousses d'ail. Égouttez et rincez à l'eau froide les haricots. Faire votre bouillon de poulet. Effeuillez douze feuilles de coriandre.

Crème de haricot coco

Plongez vos haricot dans le bouillon de poulet chaud, et cuire pendant 20 minutes environ. Placez les haricots dans un blinder avec un peu de bouillon, ajoutez la quantité de liquide nécessaire, pour obtenir la consistance souhaitée. Ajoutez l'huile d'olive et la crème, versez dans vos verrines.

Le lard fumée

Détaillez le lard à la taille souhaitée, faites le revenir dans une poêle chaude. Dégraissez et déglacez avec le sirop d'érable à feu doux, pour que le sirop caramélise autour du lard. Placez un morceau de lard laqué à l'érable dans chaque verrine pour qu'il infuse la crème de haricot.

Finitions

Placez une belle feuille de coriandre dans chaque verrine, et un tour de moulin à poivre noir en guise de finition.

Bon appétit!