

Haricots
de
Castelnaudary



Recettes
Ateliers culinaires

Office de Tourisme de Castelnaudary et Bassin Lauragais
Tel : 04.68.23.05.73

Velouté de haricot de Castelnaudary
En infusion d'huile de truffe de la Malepère

Pour 4 pers.

150g de haricot de Castelnaudary

$\frac{3}{4}$ l de bouillon de volaille

Huile de truffe

10g de truffe blanche d'été

100g de crème liquide

50g de beurre

Bouquet garni, sel de Guérande, poivre

Faire tremper les haricots une nuit.

Cuire départ à froid dans un bouillon, y mettre les haricots et le bouquet garni.

Quand les haricots sont bien cuits, les mixer avec la crème, le beurre, le sel le poivre et l'huile de truffe Servir chaud puis râper la truffe et parsemer de sel de guérande.

Recettes créées par Gérald Garcia, chef de « l'hostellerie du Château de la Pomarède » (1* guide Michelin) et Samuel Lacoste, pour la 8^e Fête du Cassoulet