

Menu de Pâques 100 % Haricots Tarbais : Un repas convivial pour toute la famille

On ne le présente plus : le Haricot Tarbais, produit phare des Hautes-Pyrénées, est toujours autant prisé, notamment à Pâques ! Fruit de l'excellence d'un savoir-faire séculaire, il est estampillé Label Rouge et IGP depuis plus de 20 ans !

Cette année, c'est le Chef Xavier Spadiliero, du restaurant le Réverbère à Vic-en-Bigorre (65) qui a concocté trois recettes inédites pour un menu 100% Haricot Tarbais :

- En entrée, des Blinis de Haricot Tarbais aux légumes printaniers et œuf parfait
- En plat, un Parmentier de Haricots Tarbais au Porc Noir de Bigorre
- Et même un dessert, avec un Duo de douceurs au Haricot Tarbais !

Commande possible du 4 au 9 avril, pour le déjeuner et le dîner.

Réservation au minimum la veille pour le lendemain, au 05.62.96.78.16

Prix du menu : 28 €

Une collaboration inédite initiée par Jean-Marc Bedouret, président de l'association interprofessionnelle du Haricot Tarbais qui commente :

« Nous souhaitons imaginer une action originale pour Pâques, temps traditionnellement fort de consommation du Haricot Tarbais. Le chef Xavier Spadiliero s'est prêté au jeu et réalisera un menu complet qu'il sera possible de déguster chez soi en lui passant commande. »

« Je suis ravi de cette nouvelle collaboration avec le Haricot Tarbais. Il s'agit de proposer un menu de Pâques en déclinant le Haricot Tarbais de l'entrée au dessert ; pour le plat j'ai choisi de délaisser la tradition du gigot d'agneau pour une association avec une autre star du terroir, le Porc Noir AOP de Bigorre. Les circonstances sanitaires actuelles particulières nous conduisent bien entendu à proposer une dégustation de notre offre à la maison », s'enthousiasme Xavier Spadiliero.



Ce grain sec à la forme originale possède une peau fine qui le rend extrêmement léger en bouche. Il n'éclate pas et ne s'écrase pas en purée durant la cuisson. Sa peau fond avec la chaleur dans une savoureuse onctuosité, comme en témoignent ces recettes signées Xavier Spadiliero :

Blinis de Haricot Tarbais
aux légumes printaniers et œuf parfait
par le Chef Xavier Spadilero
restaurant Le Réverbère à Vic-en-Bigorre

Temps de préparation : 1 heure

Temps de cuisson : 1 heure 15 minutes pour les Haricots Tarbais

Attente : une nuit (trempage des Haricots Tarbais)

Préparation pour 4 personnes

Pour les blinis :

- 80 g de Haricots Tarbais
- 85 g de farine
- 80 cl de lait
- 10 cl d'huile d'olive
- 5g de sucre
- 5g de levure de bière
- 1 càc de curcuma
- 1 œuf
- Une pincée de sel

Pour la garniture :

- 100 g de haricots plats
- 80 g de fèves
- 80 g de choux fleur
- 1 carotte
- 80 g de fenouil
- 4 champignons de madiran moyens
- 8 radis
- 4 œufs
- Huile de noix
- Vinaigre de cidre
- Huile d'olive
- Jus de citron
- Vinaigre balsamique
- Un peu de sel



La veille

La veille, mettre à tremper les Haricots Tarbais durant 12h. Les blanchir puis les cuire à l'eau pour qu'ils soient fondants. Égoutter, rafraîchir, en réserver quelques-uns pour la présentation puis mixer le reste.

Le jour-J

Préparer la pâte à blinis en mélangeant tous les ingrédients sauf le blanc d'œuf.
Laisser lever la pâte dans un endroit tiède puis incorporer le blanc monté.

Dans une poêle chaude avec un peu d'huile, faire cuire les blinis de chaque côté dans des cercles qui y sont dédiés. Réserver.

Cuire les œufs à 64 degrés durant 45 minutes (la recette peut aussi être réalisée avec des œufs pochés).

Pendant ce temps, blanchir les fèves, les haricots plats, et les fanes de radis à tour de rôle dans de l'eau bouillante salée. Répéter l'opération avec la carotte coupée en bâtonnets.
Rafraîchir les ingrédients à l'eau glacée dès qu'ils sont cuits.

Enlever la peau des fèves puis émincer finement à la mandoline les champignons, les radis et le chou fleur. Détailler les haricots plats puis assaisonner les légumes avec l'huile de noix, le vinaigre de cidre, du sel et du poivre. Enfin, mixer les fanes de radis avec de l'huile d'olive et un peu de jus de citron : saler, poivrer.

Pour le dressage

Disposer les légumes sur le blini et l'œuf à côté. Faire une virgule de sauce avec les fanes de radis, puis disposer les Haricots Tarbais assaisonnés de quelques gouttes d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

Astuce du Chef : vous pouvez compléter la recette avec des œufs de truite des Pyrénées.



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

par le Chef Xavier Spadilero
restaurant Le Réverbère à Vic-en-Bigorre

Temps de préparation : 1 heure 30 minutes

Temps de cuisson : 1 heure 15 minutes pour les Haricots Tarbais, 3 minutes pour les côtes de Porc Noir de Bigorre

Attente : une nuit (trempage des Haricots Tarbais)

Préparation pour 4 personnes

- 250 g de Haricots Tarbais
- 400 g de carré de Porc Noir de Bigorre (soit deux côtes de 200g)
- 400 g de joue de Porc Noir de Bigorre
- 150 g de carottes
- 150 g d'oignons
- 50 g de poireaux
- 100 g de fenouil
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 cl de fond de veau
- 100 g de beurre
- Huile d'olive
- 0,8 dl de vin blanc
- Petits pois
- Noisettes grillées
- Raz el hanout
- Sel
- Poivre



La veille

La veille, mettre à tremper les Haricots Tarbais durant 12h.

Le jour-J

Peler et laver les légumes, puis tailler en fine brunoise le fenouil, la moitié des carottes et des oignons. Faire suer à l'huile d'olive, puis assaisonner les joues de Porc Noir de Bigorre. Joindre les légumes refroidis et le raz el hanout et cuire sous vide pendant 5h à 75 degrés (autre possibilité : cuire en cocotte à feu doux).

Blanchir les Haricots Tarbais puis les cuire à l'eau avec le reste des légumes émincés et sués, l'ail et le bouquet garni jusqu'à évaporation totale puis mixer le tout avec 30 g de beurre. Assaisonner et réserver (en préserver quelques-uns pour le dressage).

Cuire les petits pois dans un gros volume d'eau bouillante salée puis les rafraîchir à l'eau glacée. Réserver.

Détailler en petits cubes les joues Porc Noir de Bigorre puis mélanger aux légumes et jus de cuisson (si besoin, réduire un peu et rectifier l'assaisonnement).

Poser les côtes de Porc Noir de Bigorre dans une poêle chaude côté graisse, laisser fondre et dorer. Saisir les deux faces dans la graisse chaude, assaisonner et terminer la cuisson à feu doux (garder la viande rosée).

Dégraissier la poêle puis déglacer avec le vin blanc, ajouter le fond de veau, assaisonner et monter au beurre.

Pour le dressage

Monter le Parmentier dans un cercle. Disposer à côté quelques tranches de côtes de Porc Noir de Bigorre, les petits pois beurrés, les Haricots Tarbais et le jus. Terminer le dressage avec quelques noisettes concassées.



Duo de douceurs au Haricot Tarbais

par le Chef Xavier Spadiliero
restaurant Le Réverbère à Vic-en-Bigorre

Temps de préparation : 1 heure

Temps de cuisson : 1 heure 15 minutes pour les Haricots Tarbais, 25 minutes pour le mi-cuit

Attente : une nuit (trempage des Haricots Tarbais)

Préparation pour 4 personnes

Pour le mi-cuit :

- 100 g de Haricots Tarbais
- 80 g de chocolat noir 70 %
- 70 g de beurre
- 90 g de sucre
- 1 œuf

Pour la mousse :

- 80 g de Haricots Tarbais
- 1 orange
- 1 citron jaune
- 1 citron vert
- 50 g de blanc d'œuf
- 100 g de crème liquide
- 100 g de sucre
- 1 feuille de gélatine



Pour la sauce :

- 1 orange
- 40 g de carottes cuites
- 15 cl d'huile d'olive
- ½ jus de citron
- 25 g de sucre

Pour le sablé :

- 45 g de beurre
- 35 g de sucre
- 10 g de cacao
- 50 g de farine
- 35 g de chocolat

Le mi-cuit

La veille, mettre à tremper les Haricots Tarbais durant 12h. Les blanchir puis les cuire à l'eau pour qu'ils soient fondants. Égoutter et mixer.

Faire fondre le chocolat au bain-marie, ajouter le beurre puis le sucre, la purée de Haricots Tarbais et l'œuf en dernier. Verser dans un petit moule à cake beurré et enfourner dans un four préchauffé à 170°. Faire cuire 25 mn à 150°, laisser refroidir 10 mn puis démouler en retournant sur un plat.

La mousse

Zester l'orange et le citron à l'économe.

Blanchir les zestes, et procéder à la préparation des Haricots Tarbais comme expliqué précédemment en ajoutant la moitié des zestes à la cuisson. Les enlever avant de mixer et laisser refroidir (en garder un peu pour le dressage).

Râper le zeste du citron vert, réserver.

Presser les agrumes, chauffer 100g de jus et faire fondre la gélatine préalablement trempée. Mélanger le tout à la purée de Haricot Tarbais.

Ajouter le blanc monté avec le sucre et la crème également montée : mélanger le plus délicatement possible.

Enfin, laisser au frais durant 2h.

Pour le sablé

Hacher le chocolat.

Mélanger tous les autres ingrédients et les ajouter une fois que le mélange est homogène.

Étaler la préparation au rouleau entre deux feuilles de papier sulfurisé.

Cuire au four durant 4 min à 170° puis 10 min à 150°.

Pour la sauce, presser l'orange et mixer le jus avec le reste des ingrédients.

Pour le dressage

Émincer les zestes de citron et d'orange restants, les passer dans un peu de sirop de sucre avec les Haricots Tarbais. Couper deux tranches de mi-cuit par personne, puis disposer dans chaque assiette harmonieusement avec des quenelles de mousse.

Poser la sauce au fond de l'assiette et parsemer le tout de brisures de sablé, des zestes de Haricots Tarbais et des râpures de citron vert.

Renseignement complémentaire sur le www.haricot-tarbais-tradition.fr
et recettes en vidéos disponibles au www.youtube.com/user/leharicottarbais

Service de Presse :

Florence MILLET - 06 62 01 77 61 - florence@millet-rp.fr

