



INGRÉDIENTS POUR
4 PERSONNES

220 g de haricots blancs, égouttés ♦ 50 g de parmesan, râpé ♦ Piment d'Espelette (quantité selon les goûts) ♦ 150 g de crème fraîche entière liquide ♦ 2 tranches de *guanciale* ♦ 4 œufs extra-frais ♦ Vinaigre blanc ♦ Quelques tranches de pain au sarrasin ♦ Huile d'olive ♦ Sel, poivre du moulin

MOUSSE DE HARICOTS BLANCS

AU PARMESAN, ŒUF POCHÉ ET GUANCIALE

DÉCIDÉMENT, LES HARICOTS BLANCS ONT PLUS D'UN TOUR DANS LEUR SAC, LA PREUVE AVEC CETTE RECETTE QUI VA VOUS FAIRE FONDRE !

PRÉPARATION	CUISON
25 MIN	15 MIN

Mixez les haricots blancs égouttés avec le parmesan râpé, un peu de piment d'Espelette et une pincée de sel, jusqu'à obtention d'une purée lisse. ♦ Montez la crème fraîche bien froide en chantilly ferme. Incorporez-la délicatement à la purée de haricots blancs à l'aide d'une spatule. Poivrez légèrement et réservez la mousse au frais. ♦ Découpez le *guanciale* en allumettes. Faites-le griller dans une poêle chaude sans ajouter de matière grasse, jusqu'à ce qu'il soit bien doré et croustillant. Égouttez-le sur du papier absorbant et réservez. ♦ Faites chauffer une grande casserole d'eau avec un peu de vinaigre blanc. Portez à ébullition. Baissez le feu pour maintenir un léger frémissement. Créez un tourbillon au centre de l'eau à l'aide du manche d'une cuillère. Cassez un œuf dans un petit bol, puis versez-le délicatement dans le tourbillon. Laissez l'œuf cuire pendant 3 min, puis plongez-le immédiatement dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson. Répétez l'opération avec les autres œufs. ♦ Répartissez la mousse de haricots blancs dans des assiettes creuses, ajoutez délicatement un œuf poché au centre. Parsemez de *guanciale* grillé. ♦ Saupoudrez d'un peu de piment d'Espelette et d'un filet d'huile d'olive, et servez avec des toasts de pain au sarrasin.

ASTUCE

Pour une version végétarienne, remplacez le *guanciale* par des chips de légumes (comme des chips de betterave ou de chou kale), pour apporter du croquant.