



Tartines et sandwiches

Crostinis de champignons et purée de haricots blancs



10h25 **10 min** **1h45** **8h30** **429**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 14 personnes

Ingrédients pour la cuisson des haricots blancs

1.5 litre(s) **Bouillon de volaille**
500 g **Haricots blancs**
25 cl **Vin blanc**
3 **Gousse(s) d'ail**
2 feuille(s) **Laurier**
3 branche(s) **Romarin**

Ingrédients pour la purée de haricots blancs

3 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
2 c. à soupe **Beurre**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 **Romarin**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour les champignons

Étape 1

Préparation des haricots blancs

- 1 Faire tremper les haricots blancs dans de l'eau pendant 6 à 8 heures, ou dans l'idéal pendant toute une nuit.
- 2 Faire chauffer une casserole sur feu moyen. Ajouter le bouillon de volaille et les haricots blancs égouttés.
- 3 Ajouter le romarin et les gousses d'ail entières et pelées.
- 4 Ajouter le laurier, saler et poivrer.
- 5 Ajouter le vin blanc.
- 6 Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois et laisser cuire pendant 1h30.

Étape 2

Préparation des champignons et de la purée de haricots blancs

- 1 Rincer les champignons sous l'eau courante. S'assurer qu'il ne reste plus de terre sous les chapeaux.
- 2 Retirer les pieds des champignons à la main. Les conserver pour réaliser un bouillon ultérieurement.
- 3 Couper les champignons en lamelles, les mettre dans un

saladier.

- 4 Verser le vinaigre balsamique sur les champignons et mélanger à la main.
- 5 Verser l'huile d'olive et mélanger.
- 6 Emincer le romarin et l'ajouter dans le saladier de champignons. Mélanger.
- 7 Laisser mariner les champignons pendant environ 30 minutes.
- 8 Vérifier la cuisson des haricots blancs. S'ils sont encore un peu fermes, poursuivre la cuisson.
- 9 Peler puis émincer l'ail. Réserver.
- 10 Une fois les haricots cuits, les égoutter. Les verser dans un autre saladier.
- 11 Ajouter la moitié de l'ail émincé, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 12 Verser l'huile d'olive et mélanger.
- 13 Verser l'huile au citron et mélanger.
- 14 Réduire les haricots blancs en purée à l'aide d'un presse-purée ou d'un robot.
- 15 Incorporer le beurre pommade à la purée à l'aide d'une cuillère en bois.

500 g **Champignon(s) de Paris**

40 ml **Huile d'olive**

3 c. à soupe **Vinaigre balsamique**

2 c. à café **Romarin**

1 **Gousse(s) d'ail**

1 c. à soupe **Huile d'olive**

1 **Sel**

1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

14 tranche(s) **Pain(s) de campagne**

1 branche(s) **Romarin**

Étape 3

Cuisson des champignons

- 1 Verser de l'huile au citron dans une poêle. Faire chauffer sur feu moyen. Ajouter un peu de marinade des champignons dans la poêle.
- 2 Ajouter le reste de l'ail émincé dans la poêle.
- 3 Saler et poivrer.
- 4 Quand l'ail commence à chanter, ajouter les champignons dans la poêle.
- 5 Saler si nécessaire. Mélanger régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois.
- 6 Une fois cuits, débarrasser les champignons dans le saladier.

Étape 4

Dressage

- 1 Faire griller les tranches de pain dans un toaster.
- 2 Etaler la purée de haricots blancs sur les tranches de pain.
- 3 Disposer des champignons sur les toasts.
- 4 Garnir de romarin et servir.