

## Crème d'haricots « pinta alavesa » avec une brochette de ses « sacramentos » et de l'huile de piment d'Ibarra.

Type : Légume	Saison : Automne	Portions : 50
Ingrédients	Elaboration	Ustensiles
<p><u>HARICOTS</u></p> <p>haricots 1,5kg sel 7g l'eau 2l piment à chorizo 1 oignon 150g poireau 80g carotte 80g Chorizo 400g Poitrine 400g</p> <p><u>OIGNON FRIT</u></p> <p>oignon 100g huile d'olive 250g</p> <p><u>ROULEAUX</u></p> <p>Lard fumé ibérique 400g chou 300g boudin aux légumes 800g</p> <p><u>HUILE DE PIMENT D'IBARRA</u></p> <p>piment d'Ibarra 50g huile d'olive 20cl</p>	<p><b>Pour les haricots</b> Bien laver les haricots et les mettre à tremper 12h (inutile s'ils sont frais).</p> <p>Dans un fait-tout mettre les haricots avec l'eau et ajouter les légumes propres et entiers et la viande. Mettre à feu vif et à ébullition couvrir et baisser le feu au minimum. Cuire environ 1h et demie en ajoutant de l'eau si nécessaire (froide).</p> <p>Quand les haricots sont cuits, retirer la viande, et saler et broyer les haricots avec les légumes et avec l'oignon frit (frir l'oignon en morceaux jusqu'à ce qu'il grille et filtrer l'huile sur les haricots).</p> <p><b>Pour les rouleaux</b> Sur un papier sulfurisé, couper le lard en fines lamelles et les superposer en formant un rectangle. Cuire les feuilles de chou entières sans la nervure à la vapeur 4' à 95°C. Aplatir et disposer sur le lard en formant un rectangle identique.</p> <p>Émietter le boudin en formant un churro au centre et de long en large. Enrouler l'ensemble comme s'il s'agissait d'un « makizushi » Envelopper dans du papier d'aluminium et attacher avec un fil. Griller au four à 180° pendant 14'. Sortir, défaire et quand il est bien froid couper.</p> <p><b>Pour l'huile de piment</b> Faire une fine purée avec les piments au vinaigre, égoutter et mélanger avec l'huile d'olive. Réserver dans un biberon.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planche à découper</li> <li>- Couteau</li> <li>- Fait-tout</li> <li>- Couvercle</li> <li>- Passoire en toile</li> <li>- Termomix</li> </ul>
<b>Montage et présentation</b>	Couper les rouleaux et chauffer au four. Mettre la crème de haricots dans des verrines. Mettre la viande cuite avec les haricots et les morceaux des rouleaux ( <u>cette viande s'appelle «Sacramentos» en Espagne</u> ) sur une brochette sur celles-ci. Terminer avec un filet d'huile de piment.	

