



## REPÈRES

	Prép.		Cuisson		Portion
30min	de 40 min		à 1h30		350g

## DENRÉES / QUANTITÉS

### **Haricots blancs aux deux paprika**

Haricots blancs secs .....	4 kg
[ou haricots blancs appertisés ....]	3 boîtes 5/1]
Sel .....	10 g
Huile d'olive.....	1 L
Paprika fumé .....	30 g
Paprika doux .....	30 g

### **Sauce façon basquaise**

Oignons .....	3 kg
Ail haché ( surgelé ) .....	250 g
Carottes .....	5 kg
Poivron .....	8 kg
Vin Blanc .....	2 L
Concentré de tomate .....	500 g
Tomates .....	7 kg
[ou tomates concassées .....	2 boîtes 5/1]
Huile.....	1L
Thym .....	40 g
Paprika fumé .....	50g
Piment d'Espelette .....	6g
Sel .....	10 g
Poivre .....	5 g

## MATÉRIEL

- 1 sauteuse
- 1 four
- 1 spatule de cuisson
- 6 bacs de service GN 1/1 H 75

## PRÉPARATION

### **1 Mise en place du poste de travail**

- Vérifier les D.L.C., peser les denrées, sélectionner le matériel.
- Désinfecter le matériel et le plan de travail suivant les protocoles.

### **2 Préparations préliminaires**

- Laver et éplucher les oignons, l'ail et les tomates, les carottes et les poivrons.
- Au cutter, hacher séparément les oignons, l'ail et les tomates. Réserver.
- Au cutter, découper les poivrons en lanières et les carottes en rondelles. Réserver.

### **3 Cuire les haricots blancs au deux paprika**

- Il y a 2 modes principaux de cuisson possible pour les haricots blancs :
  - Cuisson basse température : Cuire les haricots blancs au four vapeur à couvert dans 3 fois leur volume d'eau à +85°C pendant 12h.
  - Cuisson après trempage : la veille faire tremper les haricots blancs dans 3 fois leur volume d'eau pendant 12h. Démarrer la cuisson à froid et porter à ébullition. Baisser le feu et cuire ensuite à feu doux au four ou en sauteuse dans 3 fois leur volume d'eau pendant environ 1h30.
- En fin de cuisson, ajouter l'huile, le paprika et le paprika fumé et le sel. Rectifier l'assaisonnement. Réserver selon le protocole.
- Si vous utilisez des haricots blancs appertisés, dans un bac GN mélangez les directement avec l'huile et les épices. Remontez les en températures. Réserver selon le protocole.

### **4 Réaliser la sauce façon basquaise**

- Dans une sauteuse, faites revenir les oignons et l'ail dans l'huile. Ajouter le concentré de tomate, les épices et les herbes de Provence. Mélanger.
- Ajouter les carottes et les poivrons.
- Déglacer au vin blanc et lorsque celui-ci a réduit de moitié, ajouter les tomates concassées et l'eau.
- Laisser mijoter pendant 20 min le temps que les légumes soient tendres.
- Ajouter le sel et le poivre.
- En fonction de vos habitudes de service, vous pouvez assembler les haricots épiciés et la sauce basquaise ou décider de les présenter séparément pour que les convives aient plus de choix.

### **5 Dressage et astuces**

- Les haricots et la sauce façon basquaise peuvent être servis avec du riz, de la semoule complète ou de la polenta par exemple.
- Les haricots blancs aux deux paprika peuvent également être servis avec une sauce façon goulash. Ils peuvent agrémenter une salade aux légumes du soleil ou être mixés pour servir de base à une sauce crémeuse.
- Si vous avez déjà une recette de basquaise fantastique qui marche du tonnerre, vous pouvez la végétaliser facilement en remplaçant le poulet par les haricots blancs au paprika et le bouillon de volaille par du bouillon de légumes ou de l'eau.