

Salade de haricots verts, croûtons de pain, noisettes, foam de bacon, huile de truffe

Recette pour 12 tapas

Description

Une salade nourrissante tout en fraîcheur, qui accompagnera aussi bien toutes vos grillades sur le BBQ.

L'astuce du chef

Attention à l'utilisation du sel dans la recette, suivant le bacon utilisé, il est important d'y goûter.

Ingrédients

La salade

- 6 Tranche(s) Pain de mie
- 2 Tasse(s) Haricots verts
- 75 Gr Bacon
- 0.50 Tasse(s) Noisettes
- 1 Cuil. à thé Huile de truffe
- 10 Brin(s) Ciboulette

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Foam de bacon

- 125 Gr Bacon
- 250 Ml Crème 35% à fouetter
- 0.50 Unité(s) Oignon
- 5 Unité(s) Champignons de paris
- 1 Branche(s) Thym

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Enlevez la croûte de vos tranches de pain de mie, détaillez ensuite la mie en petits cubes (brunoise), arrosez-les d'un filet d'huile d'olive, sel, poivre et bien mélanger. Étalez les croûtons sur une plaque allant au four, enfournez pour 3 à 4 minutes, assurez-vous qu'ils soient dorés, pas plus, ensuite les laisser refroidir.

Équeuttez les haricots verts, les plonger dans une eau bouillante et salée durant 5 minutes environ, assurez-vous de garder un peu de croquant. Les égoutter et les plonger dans une eau glacée, une fois bien refroidis, les égoutter à nouveau.

Détaillez le bacon en petites juliennes, pour la salade et pour le foam.

Étalez les noisettes sur une plaque à pâtisserie, les enfourner durant 4 minutes pour les torrifier. À la sortie du four les concasser à l'aide d'une casserole (écraser) grossièrement.

Ciselez finement la ciboulette.

Émincez les champignons de Paris.

Salade

Alignez les haricots verts l'un à côté de l'autre, puis les couper en tronçons (3).

Faites revenir la julienne de bacon (salade) dans une poêle chaude, une fois colorée, les placer sur un papier absorbant.

Dans un bol, mélangez les haricots verts, les croûtons, 3/4 de la ciboulette, les noisettes, les lardons et ajoutez un filet d'huile de truffe.

Après avoir goûté, ajustez l'assaisonnement en sel et poivre.

Foam

Dans une casserole, placez la julienne de bacon, une fois bien chaude, ajoutez-y les champignons, la branche de thym, puis mélangez doucement.

Attendez une belle coloration, puis ajoutez la crème 35%, baissez le feu, laissez mijoter 4 à 5 minutes.

Enlevez la branche de thym, salez et poivrez si nécessaire.

Passez le pied mélangeur dans le mélange, ensuite filtrez le tout dans un chinois étamine. Récupérez le liquide, versez le dans un siphon, armez le siphon de DEUX cartouches de gaz MAXIMUM.

Placez le dans le frigo, couché idéalement, jusqu'au moment du service.

Montage finition

Partagez la salade dans la vaisselle à tapas, ajoutez dessus une belle boule de foam au bacon, finalisez avec un peu de ciboulette ciselée.

Servit dans une belle grande assiette cela peut devenir une belle salade d'entrée

Bon appétit!