



## TARTELETTE AUX HARICOTS DU CHEYLARD ET TRUFFE D'ARDÈCHE



**Rémi Chaize**  
*L'Essentiel - Annonay*  
[lessentiel-annonay.fr](http://lessentiel-annonay.fr)

### INGRÉDIENTS

(10 personnes)



#### Pâte à tarte aux haricots viande dit du Cheylard

- 150 g de haricots du Cheylard ou haricots blancs secs réhydratés
- 150 g de farine de blé T55
- 5 g sel
- 60 g huile de noisettes
- 20 g eau

#### Emulsion de haricots du Cheylard à l'huile de noisettes :

- 200 g de haricots du Cheylard cuits dans un bouillon
- 200 g de bouillon de cuisson

- 30 g d'huile de noisette
- 20 g de beurre
- sel

#### Garniture et dressage :

- 200 g de haricots du Cheylard cuits
- 200 g de shiitakés
- 1 échalote ciselée
- 50 g de noisettes torrifiées
- Sel
- 35 g de truffe fraîche
- Fleur de sel
- Petites pousses

### **Pour la pâte à tarte aux haricots du Cheylard**

- Mixer les haricots du Cheylard, l'huile de noisette, le sel et l'eau.
- Une fois le mélange lisse et homogène, ajouter la farine et mélanger jusqu'à former une pâte.
- Abaisser la pâte finement à l'aide d'un rouleau et détailler des disques de la taille des moules à tartelettes. Foncer les moules et cuire au four à 160° C pendant 15 minutes.

### **Pour l'émulsion de haricots du Cheylard à l'huile de noisette :**

- Mixer les ingrédients, filtrer la préparation, mettre dans un siphon à chantilly, faire refroidir.

### **Pour la garniture et le dressage :**

- Dans une casserole, faire suer l'échalote avec le beurre, ajouter des shiitakés coupés en dés, laisser cuire quelques minutes et ajouter les haricots du Cheylard. Maintenir au chaud.
- Disposer la garniture dans les tartelettes, puis l'émulsion et les lamelles de truffe. Disposer harmonieusement les petites pousses.



Accord  
mets et vins

<https://bit.ly/4huR5ST>

