

Haricots aux couteaux

Ingrédients :

- 300g d'haricots verts frais
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- Beurre
- Cerfeuil
- 24 couteaux entiers
- 25cl de vin blanc
- 10cl de crème liquide
- Œufs
- Sucre
- Graines de sarrasin torréfiées
- Mûres
- Pétales de soucis

Préparation :

1. **Équeuter** 300g d'haricots verts frais
2. **Blanchir** 4 minutes dans de l'eau salée
3. **Ciseler** 1 échalote
4. **Hacher** une gousse d'ail
5. **Faire revenir** dans une noix de beurre
6. **Hacher** du cerfeuil
7. **Ajouter** 24 couteaux entiers
8. **Ajouter** le cerfeuil et mélanger
9. **Refroidir** les haricots dans de l'eau glacée
10. **Déglacer** les couteaux avec un verre de vin blanc
11. **Couvrir** à feu vif pendant 3 minutes
12. **Couper** les haricots en deux dans le sens de la longueur
13. **Filtrer** les couteaux et garder le jus
14. **Décoquiller** les couteaux et ne garder que la langue
15. **Ciseler** les langues de couteaux
16. **Ajouter** 10cl de crème liquide dans le jus de cuisson
17. **Faire réduire** le jus au 3/4
18. **Filtrer et garder** le jus.

Préparation du jaune de poule :

1. **Placer** les œufs au congélateur 48h en amont
2. **Clarifier** les œufs
3. **Saupoudrer** le jaune de sucre
4. **Caraméliser** à l'aide d'un chalumeau
5. **Plonger** les haricots dans le jus chaud
6. **Déposer** les haricots dans une assiette creuse
7. **Déposer** des graines de sarrasin torréfiées
8. **Ajouter** le jaune de poule
9. **Ajouter** les couteaux ciselés

10. **Déposer** quelques mûres

11. **Ajouter** des pétales de soucis pour la décoration.