



Communiqué de Presse
Tarbes, le 5 mars 2013

De la gourmandise et de l'originalité pour Pâques :

Carré filet d'agneau pané au pain d'épices & flan de Haricots Tarbais

Il est souvent difficile de renouveler année après année un repas de fêtes. Pâques est avant tout un moment convivial que l'on partage en famille. Il est donc important de proposer une recette riche en saveurs qui saura fédérer petits et grands gourmets. L'agneau reste incontournable à cette période de l'année, et pour l'accompagner, rien de tel que de revisiter la préparation du Haricot Tarbais.

Fleur de la gastronomie du Sud-Ouest, le Haricot Tarbais possède des qualités nutritionnelles exceptionnelles. Estampillé Label Rouge et IGP, il est issu du savoir-faire authentique que se transmettent les Bigourdans de génération en génération. Avec une peau très fine, le Haricot Tarbais se caractérise par une chair fondante et moelleuse, ainsi que par une texture délicate et non farineuse.

Traditionnellement cuisiné en garbure ou en cassoulet, le Haricot Tarbais se déguste aussi tout au long de l'année de manière légère et moderne en mousse froide, salade, velouté... De recettes traditionnelles aux plats créatifs et originaux, il existe mille et une manières de le déguster.

A l'occasion des fêtes de Pâques, le Chef Xavier Spadiliero, du restaurant Le Réverbère à Vic-en-Bigorre, propose une recette très savoureuse aux accords inédits et facile à réaliser :

Carré filet d'agneau pané au pain d'épices & flan de Haricots Tarbais

Le Chef Xavier Spadiliero -
Restaurant Le Réverbère - 29 Boulevard d'Alsace - 65500 VIC-en-BIGORRE :

« Dès mon arrivée en Bigorre j'ai été séduit par le plaisir de cuisiner le haricot tarbais tant pour sa finesse que sa noblesse. Cette petite perle de grain apporte surprises, heureuses découvertes de textures et de saveurs au fil de créations chaudes, froides, salées ou sucrées. Cette recette réinterprète un classique en jouant des notes sucrées, salées et épicées ; ce qui offre un plat contrasté et généreux en saveurs, pour le plaisir des papilles. »

Carré filet d'agneau pané au pain d'épices & flan de Haricots Tarbais

par le Chef Xavier Spadiliero

- Temps de préparation : 45 min
- Ingrédients pour 4 personnes :
 - 1 bocal de Haricots Tarbais cuits au naturel 380g ou 100g de Haricots Tarbais secs.
Pour la cuisson: 1L de bouillon de volaille
Garniture aromatique: 50g carotte, 50g oignon, 50g poireau, 25g céleri branche, 1 gousse d'ail et 1 bouquet garni.
 - 15 cl de crème fraîche liquide
 - 2 œufs
 - 1 carré filet d'agneau de 1,2 kg
 - 300g de pain d'épices
 - 4 blancs de poireaux. Pour la cuisson: 50cl de bouillon de volaille, 20g de beurre, épices à pain d'épices.
 - Pour la confection du jus: 100g de carotte, 50g d'oignon, 50g de vert de poireaux, 20g de beurre et réglisse en poudre
 - Huile de tournesol vierge, sel et poivre



- **Recette :**

- Faire revenir la garniture aromatique dans un peu d'huile. Ajouter les Haricots Tarbais, le bouillon de volaille et le bouquet garni. Cuire à petit feu 1h30 à couvert puis à découvert jusqu'à évaporation au 9/10^{ème} du liquide.
- Enlever le bouquet garni et mixer la préparation avec la crème, les œufs ; le sel et le poivre. Verser dans des ramequins beurrés et cuire au bain-marie 1h à 110°C.
- Désosser le carré filet d'agneau, saler, poivrer et inciser le gras. Confectionner un jus avec l'os et la garniture. Passer, réduire, assaisonner et lier au beurre.
- Cuire les blancs de poireaux dans le bouillon, le beurre, les épices, le sel et le poivre jusqu'à évaporation complète.
- Disposer les blancs de poireaux à l'intérieur des carrés et ficeler la viande. Colorer dans une poêle avec de l'huile, puis mettre au four 12 minutes à 145°C.
- Déficeler les carrés après quelques minutes de pose. Les badigeonner de jus et les rouler dans le pain d'épices réduit en chapelure. Remettre au four quelques instants pour rendre la panure croustillante.
- Couper les carrés et dresser avec un flan de Haricots Tarbais, un peu de mâche et de julienne de carottes assaisonnées, et poser le jus autour.

La recette en image sur www.youtube.com/user/leharicottarbais

Visuels disponibles sur simple demande au Service de Presse
Florence MILLET - 06 62 01 77 61 - florencemillet99@hotmail.fr

