



# Émulsion de haricots blancs

## Ingrédients :

BEURRE	20 G	HARICOTS BLANCS CUITS	250 G
OIGNON (COUPÉ EN QUARTIERS)	1	FOND BLANC	500 ML
GOUSSES D'AIL	2	CRÈME LIQUIDE	250 ML

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
<b>1</b>	Beurre Oignon Gousses d'ail	20 g 1 2	Insérer dans la cuve	100°C	600 tr/min	3 min	Ouvert	
<b>2</b>	Haricots blancs cuits Fond blanc	250 g 500 ml	Ajouter	100°C	600 tr/min	10 min	Ouvert	
<b>3</b>	Crème	250 ml	Verser	100°C	600 tr/min	2 min		Goûter et rectifier l'assaisonnement.
<b>4</b>			Passer au chinois	-				
<b>5</b>			Verser en siphon Gazer avec 2 cartouches Garder au chaud	-				



### ASTUCE DU CHEF

Le fait de mettre la crème en siphon permet d'obtenir une émulsion très aérienne.

