



## **COCOS DE PAIMPOL AU ROQUEFORT, TARTARE DE TOMATES ET CROUSTILLANT**

**Facile - Préparation: 30 mn en tout - Cuisson: 35 mn 30 mn pour les haricots)**

### **Pour 4 personnes:**

#### **Pour les haricots à la crème de Roquefort:**

300 g de haricots mi secs  
1 feuille de laurier + 1 petit oignon + 1 gousse d'ail  
15 cl de crème liquide + 90 g de Roquefort  
1 feuille de gélatine réhydratée + Sel et poivre

#### **Pour le tartare de tomates:**

1 grosse tomate (Marmande de préférence) + Sel et poivre

#### **Pour la vinaigrette:**

2 càs de haricots cocos cuits  
2 càs de dés de tomates  
2 càs de Roquefort en dés  
4 càs de vinaigre balsamique + 2 càs d'huile d'olive + Sel et poivre

#### **Pour les croustillants:**

20 g de Roquefort à température ambiante + 8 rectangles de pâte à filo de 12 x 5 cm  
Huile pour friture

#### **La vinaigrette:**

Porter le balsamique à ébullition et le laisser réduire pendant une minute environ pour qu'il épaississe un peu (il restera environ 2,5 càs après réduction), l'émulsionner avec l'huile, ajouter les haricots, assaisonner au goût et réserver.

#### **Les haricots:**

Écosser les haricots et les mettre dans une casserole d'eau froide avec l'ail, l'oignon et la feuille de laurier. Porter à ébullition et dès que celle-ci est atteinte, baisser le feu et laisser cuire doucement pendant environ 30 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres mais ne se défassent pas..

Saler 3 mn avant la fin de cuisson puis égoutter.

Faire chauffer doucement la crème fleurette avec le Roquefort coupé en dés. Remuer pour que ce dernier fonde entièrement dans la crème. Couper le feu, ajouter la gélatine en remuant bien pour qu'elle soit bien dissoute avant d'incorporer les haricots égouttés. Réserver à température ambiante en laissant refroidir.

#### **Le tartare:**

Pendant la cuisson des haricots, laver, peler et épépiner les tomates. La tailler en dés. Assaisonner de sel et réserver au frais dans une passoire.

#### **Les croustillants:** à faire juste avant le dressage

Tartiner délicatement la face interne des rectangles de filo avec le Roquefort très tendre, rouler ces feuilles sur elles-mêmes pour obtenir de longues cigarettes. Coller l'extrémité avec un peu de blanc d'œuf passé au pinceau. Réserver.

#### **Finition:**

A l'aide d'un emporte-pièce, dresser une couche de tartare de tomates, tasser avant d'ajouter quelques cuillerées de haricots au Roquefort. Lisser un peu pour égaliser; bloquer au frigo. Incorporer les dés de Roquefort et de tomates à la vinaigrette, remuer délicatement. Réserver.

A feu moyen, chauffer l'huile et frire les croustillants environ 1 minute, les débarrasser sur un papier absorbant.

#### **Dressage:**

Poser le "montage" tomate-haricots au Roquefort sur l'assiette, entourer d'un cordon de vinaigrette et disposer 2 croustillants par personne.

