

Tartines à la crème de mogettes



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 24 h

Cuisson : 50 mn

J'ai encore quelques sachets de mogettes (haricots blancs) de l'automne dernier au congélateur. En visitant le site "Gerbaud", j'ai trouvé cette recette qui m'a tout de suite plu. Ainsi cette purée de haricots blancs permet de réaliser un repas complet ou de préparer des mises en bouche agréables.

Ingrédients

- quelques tranches de pain de campagne
- 200 g de mogettes ou haricots blancs
- crème fraîche
- 1 oignon
- 1 carotte
- persil
- 2 feuilles de laurier
- 1 branche de romarin
- 2 gousses d'ail
- tranches de chorizo
- tomates
- gruyère râpé
- sel
- poivre du moulin

Préparation

- 1 La veille, faire tremper les mogettes dans de l'eau froide.
- 2 Le lendemain, les mettre dans l'eau froide, porter à ébullition. Egoutter les haricots puis les remettre à cuire dans l'eau bouillante avec 2 feuilles de laurier, une branche de romarin, 2 gousses d'ail, un oignon et une carotte.
- 3 Quand ils sont bien cuits, au bout de 40 minutes environ, les égoutter. Après avoir retiré les herbes, les réduire en purée, ajouter le persil et un peu de crème afin d'obtenir une purée "tartinable". Saler, poivrer.
- 4 Couper des rondelles de chorizo. Tout est prêt pour préparer les tartines.
- 5 Tartiner généreusement le pain avec la purée et disposer des tranches de chorizo et de tomates. Les recouvrir de gruyère râpé.
- 6 Passer 10 minutes sous le gril du four. Servir accompagné d'une salade verte.
- 7 Suggestion : comme je n'avais pas utilisé toute la purée, je l'ai congelée pour de futures tartines! Vous pouvez remplacer le chorizo par des tranches de magret fumé ou de jambon de pays.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

