

Purée de haricots blancs au muhammara

Une recette du chef Yotam Ottolenghi

A partager à l'apéritif avec du pain Pita, un pur délice !

Muhammara :

- 6 poivrons rouges (j'ai pris des poivrons en bocaux, c'est beaucoup plus rapide, sinon les enrober d'huile d'olive et les cuire 30 minutes à 220°C, en ajoutant l'ail 15 minutes après)
- 1 càs d'huile d'olive
- 8 gousses d'ail pelées
- 1 càs de thym
- 3/4 càc de paprika doux fumé
- 1/4 càc de flocons de piment
- 2 càc de vinaigre balsamique
- 60 g de cerneaux de noix, torréfiées, grossièrement concassées
- sel

Purée :

- 500g de haricots blancs, égouttés et rincés
- 100 ml d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail écrasée au plat du couteau
- 3 branches de thym



Muhammara :

- Dans un robot, mixer grossièrement tous les ingrédients (réserver quelques cerneaux de noix pour le dressage). Réserver.

Purée de haricots :

- Mettre l'huile à chauffer dans une petite casserole sur feu moyen, puis faire infuser l'ail et le thym pendant 2 à 3 minutes. Jeter la gousse d'ail, mais réserver le thym avec 2 cuillères à soupe d'huile aromatisée.
- Verser le reste de l'huile aromatisée dans le bol d'un robot avec les haricots blancs, 1 cuillère à soupe d'eau et 1/2 cuillère à café de sel.
- Mixer jusque'à obtenir une purée parfaitement lisse, en ajoutant un peu d'eau si nécessaire.

Dressage :

- Dresser un cratère de purée dans un grand plat de service ou dans des coupelles, et verser la sauce au poivron au centre.
- Déposer les branches de thym frites sur le dessus et arroser des 2 cuillères à café d'huile aromatisée réservée.
- Parsemer les noix réservés.