



ACCUEIL ACTUS NOS PRODUITS OLIVES TARTINADES ANTIPASTI/TAPAS
FRUITS SECS MÉLANGES APÉRITIFS ÉPICES PANIERS GOURMANDS CONTACT

Ô DÉLICES DE SANDRINE

recettes · 16. avril 2022

Découvrez le haricot tarbais



Préparez le gigot de Pâques en l'accompagnant de nos fameux haricots blancs de Tarbes !

Premier haricot blanc à avoir obtenu une IGP (Identification Géographique Protégé) et un Label Rouge, le haricot Tarbais a des caractéristiques très intéressantes et des propriétés gustatives uniques.



Le haricot Tarbais est implanté dans la plaine de Tarbes depuis le début du XVIIIème siècle

Reconnu pour sa finesse de peau incomparable, un fondant exceptionnel ainsi qu'une tenue à la cuisson qui le rend parfait pour tous types de recettes, il présente un intérêt nutritionnel pour les personnes qui souhaitent manger équilibré.

Autre caractéristique visible au premier coup d'œil, c'est sa forme originale. Alors que toutes les autres variétés cultivées dans les régions françaises ont une forme sphérique ou en lingot, le Haricot Tarbais se distingue par sa graine en forme de rein. À maturité, le grain de Haricot Tarbais est aussi, sensiblement plus

généreux.

La production reste ancrée dans notre territoire.

Idées recettes

Mies en bouches, entrées, plats ou desserts, il existe une multitude de possibilités pour cuisiner le haricot Tarbais. Nous vous proposons pour ces fêtes de Pâques une recette de Haricots Tarbais et son carré d'Agneau Fermier Label Rouge.

Ingrédients

- 750 g de Haricots Tarbais cuits au naturel
- 1 carré d'Agneau Fermier Label Rouge (12 côtes)
- 250 g de potiron
- 3 carottes jaunes
- 50 g d'échalotes
- 100 g de champignons de Paris
- 1/2 litre de crème fraîche
- Sel, poivre, huile d'olive

Préparation

Colorer le carré d'agneau dans une poêle avec un peu d'huile d'olive puis le mettre au four 50 minutes à 180°C.

Emincer les échalotes et les faire revenir dans l'huile d'olive.

Couper le potiron, les carottes jaunes et les champignons en gros cubes et les faire revenir avec les échalotes.

Réserver une partie pour le dressage puis mouiller avec la crème fraîche et laisser cuire 30 minutes.

Mixer la préparation.

Ajouter le tiers des Haricots Tarbais au velouté, assaisonner et faire mijoter une dizaine de minutes.

Dresser le carré d'agneau avec des Haricots Tarbais naturels, une verrine de velouté et quelques légumes croquants réservés au préalable.



Vous souhaitez découvrir toutes les recettes avec le haricot Tarbais ?

Rendez-vous sur le site dédié, pour toutes les informations et idées recettes :

[Découvrir le haricot Tarbais et ses recettes](#)

Catégories : pâques, idée recettes, haricot tarbais, agneau, repas de fête

Ô Délices de Sandrine

05 64 28 33 23

contact@delices-sandrine.com

Olives, tartinades, tapenades, antipasti, tapas, fruits secs, fruits confits, fruits déshydratés, fruits coques, noix, mélanges apéritifs, épices, légumes secs.

Retrouvez Ô Délices de Sandrine, votre épicerie fine sur vos marchés préférés :

- Tous les mercredis à Bordeaux-Caudéran
- Tous les vendredis à Andernos-les-Bains
- Tous les samedis à Gradignan
- Tous les dimanches à Pessac et Bordeaux-Chartrons.

[Mentions légales](#) | [Politique de confidentialité](#) | [Politique des cookies](#) | [Plan du site](#)
[Connexion](#)