Sous vide haricots au romarin

Auteur: Andreas Miessmer
Durée de préparation: 12 minutes
Temps de cuisson: 1 hour 20 minutes

Ingredients

500 g de haricots (nettoyés 490 g)
½ CC de sel
2 brins de romarin
¼ CC de cumin
1 pincée de poivre
20 g de copeaux de beurre froid

Préparation

Laver les haricots, les éplucher et les blanchir brièvement dans l'eau salée. Ensuite, passer à l'eau glacée puis égoutter.

Les poser côte à côte dans un sachet de cuisson et ajouter le romarin. Piler grossièrement le cumin et saupoudrer avec le poivre sur le beurre. Répartir sur les haricots et conditionner sous vide à 100 % dans un sac en film.

Faire cuire les légumes 65 à 80 minutes au bain sous vide à 80 °C. Ensuite, faire refroidir dans l'eau glacée et réserver au froid. Au moment de servir, faire réchauffer dans le sachet, faire revenir brièvement à la sauteuse et servir.