

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

600 gr d'haricots Beceite

4 artichauts

2 radis

Truffe noire de Teruel

2 feuilles de laurier

1 cuillère à café de paprika chaud

Ail et sel

Tomate

Huile d'olive extra vierge du sud de
l'Aragon.



Haricots blancs à la truffe noire et aux artichauts

Il est conseillé de laisser tremper les haricots la veille, le lendemain matin changer l'eau et faire cuire avec un oignon, un poireau et une tête d'ail avec la peau et le sel, à feu moyen pendant quelques heures, le temps de cuisson dépend de l'eau et de la chaleur, il est conseillé de continuer à tester pour voir le point souhaité. Dans les dernières minutes, ajouter les artichauts, nettoyés et épluchés, coupés en 4 morceaux pour les faire cuire avec les haricots.

Faites une sauce avec l'huile d'olive, l'oignon et l'ail écrasé. Lorsque l'oignon a libéré son bouillon, ajoutez le paprika, la tomate râpée et la feuille de laurier.

Servez dans une assiette avec la base du sofrito et les haricots sur le dessus, râpez le tuber melanosporum selon votre goût, ajoutez les radis finement hachés et enfin un filet d'EVOO.