

## *Purée de flageolets aux parfums de Provence*

### *Ingrédients :*

<i>1 boîte</i>	<i>Flageolets</i>
<i>2 c. à soupe</i>	<i>Huile d'olive</i>
<i>6 gousses</i>	<i>Ail biologique cuit à la vapeur</i>
<i>1 branche</i>	<i>Estragon</i>
<i>½ c. à thé</i>	<i>Fleur de thym frais</i>
<i>75 ml</i>	<i>Crème 15 % cuisson</i>
<i>2 c. à soupe</i>	<i>Glace d'agneau ou jus de cuisson</i>
	<i>sel avec modération et poivre au goût</i>

### *Méthode*

- 1. Faire cuire l'ail entier à la vapeur dans leurs enveloppes environ 15 minutes*
- 2. Les laisser légèrement refroidir et les éplucher.*
- 3. Égoutter les flageolets et les broyer au robot culinaire avec le reste des ingrédients. Réserver au chaud et servir avec escalope d'agneau de Kamouraska ou carré d'agneau, gigot.*