



Le Haricot de Soissons

RÉACTUALISATION
DE L'INVENTAIRE
CULINAIRE DE LA FRANCE :
LA PICARDIE

INVENTAIRE CULINAIRE DE LA FRANCE

TOUTE UNE HISTOIRE

Le haricot de Soissons, ou « gros Jacquot blanc », est un produit de la gastronomie picarde rare, cultivé dans le Soissonnais depuis les années 1800. De la famille des légumineuses, c'est le plus gros haricot d'origine française. Depuis quelques années il fait partie de l'arche du goût de l'Association Slow Food qui met en avant des produits faisant l'objet d'un projet de relance dans le cadre de la biodiversité alimentaire.



© Terrains de Picardie



LE HARICOT DE SOISSONS : LE CUISINER, LE DÉGUSTER



© CRT / S Bellier

Le haricot de Soissons se vend à l'état sec ou cuisiné en bocal de verre. Il est très apprécié par les cuisiniers pour sa chair, sa belle couleur ivoire et sa tenue à la cuisson. De plus, il peut se manger chaud ou froid. Il fait partie des légumes secs dont les qualités nutritionnelles sont plébiscitées. Ce haricot peut être

consommé sous forme d'une soupe (soupe campagnarde aux haricots de Soissons), d'entrée (salade de haricots de Soissons aux coques de la baie de somme), de plat principal (haricots de Soissons à la tomate et au canard, chaud-froid de rouget aux haricots de Soissons), ou encore de desserts (glace aux haricots de Soissons).

Auteurs élèves-ingénieurs de 4^e année Alimentation & Santé (010) : Justine BRINDEL, Fanny CASSAR, Delphy COLAS-BOUDOT, Rita EL-ARJA, Patricia GERGES, Pamela GEREIGE, Sarah HAMZAoui, Ophélie HOARAU, Jeanne Olivia KEUMEJIO, sous la coordination de Philippe POUILLART.

www.cuisinelafrancaise.com/fr/produits