

DFM 930 CHAUD DEVANT 2019
« Les Bons Petits Plats de Francette »
GARBURE BIGOURDANE

Préparation : 30min, Repos : 24h, Cuisson : 2h10, Pour : 4 Personnes

Il vous faut : 300g de ventrèche, 1 talon de jambon cru, 2 saucisses confites, 4 manchons de canard confit, 500g de pommes de terre, 1 chou de 500g, 200g de haricots tarbais secs, 2 poireaux, 2 carottes, 1 navet, 1 oignon, 1 bouquet garni, 2 gousses d'ail, sel, poivre.

La veille, mettez les haricots à tremper dans de l'eau tiède. Changez l'eau au moins une fois.

Le jour même, épluchez les légumes et détaillez-les en dés. Coupez la ventrèche en cubes de 2cm environ.

Dans une grande marmite faites bouillir 4 litres d'eau avec le talon de jambon, la ventrèche et les manchons de canard, le bouquet garni, un peu de sel et de poivre.

Dès que l'eau bout, ajoutez les haricots égouttés, les poireaux, les carottes, le navet, l'oignon, l'ail haché, et le bouquet garni.

Au bout de 1h30 de cuisson à petit feu, ajoutez le chou et les pommes de terre, poursuivez la cuisson 30min.

Goutez et rectifiez au besoin l'assaisonnement.

Servez chaud dans des assiettes creuses