



DOMBRÉ HARICOTS ROUGES

Pour 8 pers. - Prép : 1h - Cuisson : 1h20

Pâte à dombrés

1 kg de farine- 1 cuil. à café de sel- 1/2 litre d'eau

Viande

200 g de viande salée*- 2 queues de cochon - 100 g de poitrine fumée

Haricots rouges

650 g de haricots rouges secs (que vous aurez fait trempé toute une nuit dans de l'eau) - 2 litres d'eau - 1 petit oignon - 2 branches de persil - 2 gousses d'ail - 2 pieds de cives* - 1 branche de thym - 2 piments végétariens* - Huile d'olive

1. Préparation de la viande

Faire bouillir pendant 20 min votre viande coupées en morceaux dans une casserole. Réservez.

2. Préparation des haricots rouges

Dans une cocotte minute,mettre vos haricots rouges avec 1 oignon coupé en lamelle, 2 gousses d'ail écrasées ,le persil, le thym, les cives coupées finement .

Recouvrez le tout avec 2 litres d'eau et 5 cuil. à soupe d'huile.

Lancer la cuisson, dès le sifflement,faire cuire 20 min.

Ouvrez la cocotte, ajouter votre viande. Assaisonner en sel*.

Remettre à cuire 20 min dès le sifflement de la soupape.

3. Préparation de la pâte à dombrés

Dans un saladier ou un cul de poule, mettre 1 kg de farine et la cuillère de sel. Bien mélanger avec une cuillère puis faire un puit.

Versez 1/4 de litre dans le puit, mélangez à la cuillère. Quand votre pâte commence à s'agglomérer, ajoutez le restant d'eau et pétrir à la main.

Vous devez obtenir une boule de pâte non collante.

4. Cuisson des dombrés

Remettre votre cocotte sur feu doux (sans couvercle), avec la pâte faire des petites boules ou des plus grosses aplaties que vous déposez au fur et à mesure dans vos haricots rouges.

Rectifier l'assaisonnement si besoin, ajoutez les 2 piments végétariens. Couvrir d'eau.

Continuer la cuisson à petite ébullition pendant 15-20 min en remuant de temps en temps pour ne pas que cela s'accroche...

Votre préparation doit être crémeuse, servez sans attendre.