

FACILE - 6 / 8 PERS

Garbure Béarnaise

PRÉP : 30 MIN -

CUISSON : 4 H



250 g de talon de jambon de Bayonne
4 grains de poivre
½ cuil à café de piment d'Espelette
1 oignon piqué de 4 clous de girofle
1 branche de céleri
1 branche de thym
1 feuille de laurier
½ chou
3 carottes
2 navets
2 poireaux
4 pommes de terre
125 g de haricots blanc
4 morceaux de confit de canard

La veille, mettre à tremper vos haricots. (min 12 heures)
ou si vous avez oublié comme moi, j'ai une astuce :
faites bouillir 2 min vos haricots blancs, stoppez le feu.
Réservez à couvert pendant 2h pour qu'ils gonflent !

Dans une cocotte, mettre le talon de jambon, les grains
de poivre, le piment d'Espelette, l'oignon piqué de clous
de girofle, le céleri branche, le thym, le laurier.

Recouvrir de 2 à 3 l d'eau.

Porter à ébullition puis baisser le feu pour que cela mijote tranquillement pendant 1h30.

Laver les légumes, puis coupez-les en morceaux grossiers.

Dégraissier le confit de canard et dans une poêle, faites-les dorer à feu vif.

Jeter la graisse de cuisson excepté environ 4 cuil. à soupe dans lesquelles on fait suer les légumes pendant quelques minutes (excepté le chou).

Au bout d'1h30 de cuisson du talon de jambon, enlevez de la cocotte une dizaine de louches de bouillon et réserver.

Incorporez dans la cocotte les légumes qui viennent de suer et les haricots égouttés.

Remettre à bouillir et laisser cuire à frémissement pendant au moins 2 h.

Au bout de 2 h, rajouter le chou (dont on a enlevé le cœur) coupé en lanières.

Couvrir à hauteur avec le bouillon réservé. Laisser cuire 30 min

Rajouter les pommes de terre lavées et coupées en gros tronçons. Faire cuire encore 30 min de plus.

Et enfin, rajouter le confit. Faire cuire le temps que le confit tiédisse (15 min env.).

Traditionnellement on déguste cette soupe avec des tranches de pain de campagne...