

Palette de porc ½ sel au Haricot Tarbais

La recette inédite, revisitée de Paulux !



Ingrédients — Convives : 4 – Préparation: 20mn – Cuisson: 2*1H +1/2H, et refroidissement



750g de palette ½ sel, à dessaler



500g de haricot Tarbais



150g de lardons fumés à poêler



1 oignon avec 3 clous de girofles



Poivre ou coriandre



2 gousses d'ail



1 bouquet garni



1 brin de persil



1 carotte



4 càs huile olive

Réalisation

1. La veille, dessalez la palette dans de l'eau froide en changeant l'eau plusieurs fois.
2. Faites gonfler les haricots dans de l'eau froide toute la nuit. Le lendemain, égouttez, rincez.
3. Le lendemain, Mettez les haricots dans une marmite, 2 ails, 1 oignon avec 3 clous, 4 càs d'huile d'olive. Couvrez d'eau à +2cm. Faites cuire 1H à feu moyen, puis laissez refroidir.
4. Mettez la palette dans une marmite, couvrez d'eau, laissez frémir 15mn puis jetez l'eau.
5. Rajoutez la palette sur les haricots. Couvrez d'eau, Rajoutez ½ verre de vin blanc sec et la carotte en rondelles. Laissez cuire 1H, après départ à petits bouillons, puis laissez refroidir.
6. Au bout de 1H, sortez la palette pour la découper. Enlever l'oignon et le bouquet garni.
7. Remettez les morceaux de la palette sur les haricots. Remettez le couvercle.
8. Faites revenir les lardons, rajoutez les aux haricots.
9. Remettez le tout en chauffe pour ½ H à petit feu, ou plus suivant votre goût !
10. Servir avec une passoire. Si affinité, rajouter un film d'huile d'olive pimentée maison.

Nota : Cuire 3 fois les haricots après refroidissement minimum 1H les rendent plus moelleux.

Méthode du chanteur Pierre Perret. Les haricots sont excellents, ainsi que la palette !

La version Paulux, c'est de précuire les haricots 1H, puis de rajouter la palette pour 1H qui va parfumer les haricots puis découper la palette et finir par 1/2H à petit feu de l'ensemble. Un régal.

* * * 27 janvier 2020 * * *