

# Palette 1/2 sel, sauce à la diable

Avec ses haricots Tarbais – Une recette compilée !



La palette



La sauce à la diable



Les haricots Tarbais

**Ingrédients** – Convives : 4 – Prépa. : 12H avec gonflage – Cuissons : 4H (si palette pré-cuite)



Palette pré-cuite  
pour ici !



500g de  
Sauce à la  
diable



500g Haricot  
Tarbais



Herbes, ail  
et laurier



Huile d'olive



Poivre et sel

## Préparation

### 1. Palette

2. Palette crue : Dessaler une nuit en changeant l'eau 3 ou 4 fois, cuire 3H, avec du laurier.
3. Palette cuite : Dessaler 2 fois en 2 cuissons de 30 min, en changeant l'eau, avec du laurier.
4. Départ des cuissons : A l'eau froide.

### 5. Sauce à la diable

6. Rubrique sauce : 3 échalotes, 400g de tomates concassées au basilic, 1 càc de poivre vert pilé, 1 verre blanc sec, 2 càs fond de veau, 50g beurre, 125g lardons, 1/2 V. vinaigre blanc.
7. Préparer la sauce, servir dans un récipient à part, maintenu au bain marie.

### 8. Haricot Tarbais

9. Rubrique légumes : Façon Pierre Perret ! 4 cuissons de 1H avec du laurier et q.q. herbes.
10. Les faire gonfler 1 nuit et 1 matinée, en rajoutant de l'eau. Laisser refroidir entre 2 cuissons.
11. Option cocotte minute : Si les haricots sont vieux, 2 \*30 min à feu moyen laisser refroidir.
12. Servir avec une passoire.

\* \* \* 8 avril 2023 \* \* \*