Saucisses aux Haricots Tarbais

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 15 min – Cuisson : 3h en tout

250g H. Tarbais

½ v. de blanc sec.

1 oignon

3 clous de girofle

4 càs huile olive

Purée tomates

1 càs herbes

2 ails

Poivre & sel

2 saucisses

Préparation – Convives :2 – Prépa.: 10mn – Cuissons : Saucisses 15mn – Haricots 2H30

1. La veille – Faites tremper les haricots Tarbais dans un grand volume d'eau froide.
2. Le lendemain – Mettre les haricots dans une casserole ou un faitout en fonte.
3. Remplir d'eau froide à 2,5cm au dessus des haricots.
4. Rajouter 1 oignon piqué de ses 3 clous de girofle, 2 ails épluchés, 1 feuille de laurier et 2 càs d'huile d'olive et ½ verre de vin blanc sec. Ne pas saler, sinon cela va durcir les haricots.
5. Mettre à cuire pendant 2h30 à feu moyen – Goûter au bout de 2 heures.
6. Quand les haricots sont à votre goût, vider l'eau, et enlever l'oignon.
7. Rajouter 2 càs d'huile d'olive, quelques herbes de Provence, saler (peu), 5 tours de poivre.
8. Options : Rajouter 1 càs de concentré de tomates et/ou 1 càc d'huile pimentée.
9. Faire griller les saucisses des 2 cotés,dans une poêle légèrement huilée.
10. Un fois dorés, les mettre avec les haricots Tarbais. Garder au bain marie avant le service.

Le haricot Tarbais : C'est un produit Label Rouge et IGP, originaire du nouveau monde.
C'est le seul haricot à être récolté à la main. Il s'agit d'un haricot blanc de grande taille, à la peau filante très fine. Il se caractérise aussi par une chair fondante et moelleuse, une texture délicate et non farineuse. Il est cultivé dans les Hautes Pyrénées puis dans le Gers depuis le XVII siècle.

*** * *** 14 Nov. 2019 *** * ***