

Confit de canard – Haricot Tarbais



Trempeage des haricots, 1 nuit



Les confits, à petit feu

Ingrédients – Convives : 2 – Trempeage haricots : 1 nuit – Cuisson haricots : 3*1H



1 boite de 3 confits



300g haricots Tarbais



1 oignon



3 clous de girofle



1 ail coupé en deux



2 càs d'herbes



4 càs d'huile d'olive



2 feuilles de lauriers

Préparation

1. La veille, faire tremper les haricots dans un grand volume d'eau froide.
2. Le lendemain, les égoutter puis les faire bouillir dans de l'eau 15 min. Jeter l'eau.
3. Dans un faitout, mettre haricots, oignon piqué de 3 clous de girofle, ail coupé en deux.
4. Rajouter 2 càs d'huile d'olive, 2 lauriers. Couvrir d'eau (+2 cm)
5. Couvrir, cuire 3*1H à feu moyen (petite ébullition) Laisser refroidir entre 2 cuissons.
6. Ouvrir la boite de confits de canard.
7. Vérifier la hauteur d'eau dans la cocotte. Rajouter les confits avec leur graisse.
8. Compléter d'eau éventuellement, continuer la cuisson à couvert pour 1H à petit feu.
9. Goûter les haricots, cuits à votre convenance, sinon continuer la cuisson.
10. Saler et poivrer, remuer. Servir le tout, bien chaud, avec une passoire.

* * * 25 décembre 2022 * * *