

Haricot Tarbais et Diots de Savoie



Le sachet d'origine de 500g



Cuisson, tomates, ail, diots



Le service : Haricots & Diots

Ingrédients – Convives : 2 – Prépa. : 25 min – Cuisson : 3 à 4H feu moyen – Cocotte fonte



250g de haricots



2 ails entiers



1 oignon entier



3 clous



1 càs d'herbes



2 càs d'huile
d'olive



1 bte de tomates
concassées



Poivre et sel, en fin
de cuisson



2 Diots de
Savoie poêlés



2L d'eau,
trempage 1 nuit

Préparation

1. La veille, faire tremper les haricots dans un grand volume d'eau froide.
2. Le lendemain, vider l'eau, rincer, égoutter.
3. Les faire bouillir 30 min, puis jeter l'eau et rincer à l'eau froide, égoutter.
4. Peler l'oignon et le piquer de 3 clous de girofles.
5. Huiler une cocotte en fonte. Verser les haricots et l'oignon dans le faitout.
6. Couvrir d'eau (au moins 2,5 cm au dessus) - Cuire à feu moyen pendant 2H30.
7. Bien faire dorer les Diots de Savoie dans une poêle, 2*10 min sur 2 faces.
8. Incorporer les Diots aux haricots, rajouter l'ail entier et laisser cuire 1H de plus.
9. Une fois les haricots à votre goût, éteindre le feu et enlevez l'oignon.
10. Enlever un bol de sauce, réserver, et verser la boîte de tomates concassées. Saler et poivrer.
11. Faire réduire environ 15 min. Garder au chaud jusqu'au service. Servir avec une passoire.
12. Lors du réchauffage, pour le repas suivant, rajouter si besoin, le bol de sauce

Rem. : Le haricot Tarbais est une spécialité du Sud Ouest à la peau très fine, récolté à la main.
Le Diot de Savoie est une saucisse à la texture plus fine que les autres saucisses. Très bon goût.

*** 15 avril 2022 ***