

Haricot Tarbais - #1



Ingrédients pour 4 personnes

1. 500g de haricots (avec le lendemain !)
 2. 1 oignon pelé
 3. 3 clous de girofle
 4. 2 feuilles de lauriers
 5. 1 càc d'herbes de Provence
 6. 1 càc de poivre ou coriandre
 7. 2 gousses d'ail entières
 8. 2 càs d'huile d'olive ou graisse de canard
 9. Couvrir d'eau froide à + 2 cm
 10. Une gamelle en fonte
-
1. Préparation : 10 min (Ail et oignon)
 2. Cuisson : 3*1H après refroidissement (goûter !)

Préparation

1. La veille, faire tremper les haricots dans un grand volume d'eau froide.
2. Le lendemain, vider l'eau, rincer. Les mettre dans une cocotte en fonte.
3. Les faire bouillir 10 min, puis jeter l'eau et rincer à l'eau froide, égoutter.
4. Peler l'oignon. Piquer 3 clous de girofle dans l'oignon.
5. Versez les haricots dans un faitout. Rajoutez 2 càs d'huile d'olive, l'oignon et ses clous.
6. Rajoutez une càc de poivre ou coriandre, 2 feuilles de lauriers, l'ail entier, q.q. herbes.
7. Couvrir d'eau (au moins 2 cm au dessus) Faire cuire à petite ébullition pendant 1H.
8. Laisser refroidir puis recommencer la cuisson 1H. Faire cette opération 2 fois de suite.
9. Vérifier le niveau d'eau. Goûter pour vérifier la cuisson, sinon continuer à cuire ½ heure.
10. Une fois à votre goût, éteindre le feu, enlever l'oignon. Gardez au chaud jusqu'au service.

Servir avec : Saucisses ou côtelettes d'agneau ou gigot ou palette ½ sel etc.

Nota : C'est la méthode Pierre Perret pour le haricot Tarbais, adoptée par Paulux. Trop subtil !
Du temps et de la patience... pour une bonne cuisine.

* * * 28 décembre 2022 * * *