

Mogettes de Vendée - Jambon



Ingrédients – Convives : 4 – Prépa. : 15 min – Cuisson : 2H puis 2H en casserole. C'est long



3 clous de girofle



300g Mogettes



4 jambons à l'os



70g lardons fum.



2 oignons



Poivre & sel



2 ails



1 bouquet garni



4 càs gras canard



1 carotte

Préparation

1. La veille, faites tremper les mogettes dans un saladier d'eau froide.
2. Le lendemain, rincer les mogettes, les cuire 10 mn à l'eau bouillante.
3. Egoutter et rincer à l'eau froide, réserver.
4. Peler oignons, carotte et ail. Hachez finement 1 oignon. Tailler la carotte en rondelles.
5. Clouter le 2ème oignon avec les 3 girofles. Fendre l'ail en 2 et retirer le germe.
6. Faire revenir les lardons dans une poêle sans huile. Ils doivent être limite croquants.
7. Faire chauffer 2 càs de graisse de canard dans 1 cocotte.
8. Ajouter la carotte, l'oignon haché pendant 3 mn, puis l'ail pendant 2 mn. Remuer.
9. Ajouter les haricots. Les mélanger pendant 2 mn. Les couvrir d'eau froide 2,5 cm de haut.
10. Ajouter l'ail, le bouquet garni et les lardons.
11. Couvrir et laisser cuire 2H à feu moyen. Laisser refroidir 1H. Rajouter de l'eau à +2cm.
12. Poivrer et cuire encore 2H en testant leur fermeté régulièrement.
13. Lorsque les haricots sont cuits et fondants, retirer le bouquet garni et l'oignon.
14. Enlever le trop d'eau avec une louche. Ajouter 2 càs de graisse de canard. Mélanger.
15. Servir par exemple avec du jambon saisi à la poêle très chaude 30 secondes de chaque côté.

Note de Paulux : Ici, 4 tranches de jambon à l'os des Pyrénées, roulées et posées sur les mogettes en fin de cuisson, pendant 10 mn, pour servir chaud.

* * * 13 décembre 2019 * * *