

Diots de Savoie – Flageolets ou haricot Tarbais

C'est une authentique saucisse pur porc, fabriquée dans une contrée rude et chaleureuse.



Diots aux flageolets



Diots aux haricots tarbais

Ingrédients : Convives : 4 – Préparation : 15 min – Cuisson : 45 min.



500g de flageolets
ou haricot Tarbais



4 Diots fumés



1 oignon



3 clous de girofle



2 ails



Poivre du moulin



Herbes de Provence



Huile d'olive

Préparation

1. La veille faites tremper vos flageolets ou vos haricots Tarbais.
2. Le lendemain, les rincer et les égoutter.
3. Les verser dans une cocotte en fonte.
4. Rajouter un oignon piqué de 3 clous de girofle.
5. Rajouter 4 càs d'huile d'olive.
6. Rajouter 1 càs d'herbes de Provence.
7. Rajouter 2 ails épluchés. Enlever le germe.
8. Couvrir le tout d'eau à plus 2,5cm au dessus. Mettre le couvercle.
9. Faire cuire 45 min à feu moyen (Pas de grosse ébullition)
10. Pendant ce temps faites dorer les Diots dans un fond d'huile de friture.
11. Goûter les flageolets ou les haricots après 30 min. S'ils sont fermes, continuer la cuisson.
12. Plonger les Diots dans les flageolets ou haricots, vérifier le niveau d'eau.
13. Continuer la cuisson 10 à 15 min si nécessaire, puis goûter de nouveau.
14. Quand les flageolets ou les haricots sont tendres, mais pas pâteux, arrêter la cuisson.

* * * 22 Nov. 2019 * * *