

Haricot Tarbais



Ingrédients pour 4 personnes

1. 250g de haricots
 2. 1 oignon
 3. 3 clous de girofle
 4. 1 càc d'herbes de Provence
 5. 1 càc de poivre ou coriandre
 6. 2 gousses d'ails entières
 7. 2 càs d'huile d'olive
 8. 2 litres d'eau froide
 9. Une gamelle en fonte
-
1. Préparation : 15 min
 2. Cuisson : 2h à 2h 30 (goûter !)

Préparation

1. La veille, faites tremper les haricots dans un grand volume d'eau froide.
2. Le lendemain, videz l'eau, rincer.
3. Les faire bouillir 15 mn, puis jeter l'eau et rincer à l'eau froide, égoutter.
4. Pelez l'oignon.
5. Piquez 3 clous de girofle dans l'oignon.
6. Versez les haricots dans un faitout.
7. Rajoutez 2 càs d'huile d'olive.
8. Rajoutez une càc de poivre ou coriandre.
9. Couvrez d'eau (au moins 2,5 cm au dessus)
10. Faites cuire à feu moyen pendant 2H.
11. Goûtez pour vérifier la cuisson, sinon continuez à cuire ½ heure.
12. Une fois à votre goût, éteignez le feu et enlevez l'oignon.
13. Au besoin, enlevez le trop d'eau avec une petite louche.
14. Gardez au chaud jusqu'au service.
15. Servez avec une passoire.

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

*** Juin 2019 ***