

Plat typique : recette de la Garbure Bigourdane

Revigorante soupe aux légumes et haricots tarbais dans laquelle ont cuit le confit et le fameux "camaillou" (os du jambon du pays).

INGRÉDIENTS :

- Talon de jambon : 0.500 kg
- Poivre en grain : 9 grains
- 1 oignon
- 4 clous de girofle
- ½ branche de céleri
- Thym laurier
- 1 chou vert
- 6 carottes
- 4 navets ronds
- 2 poireaux
- 6 à 8 pommes de terre
- 250gr de haricots Tarbais
- 10 manchons de canard confit

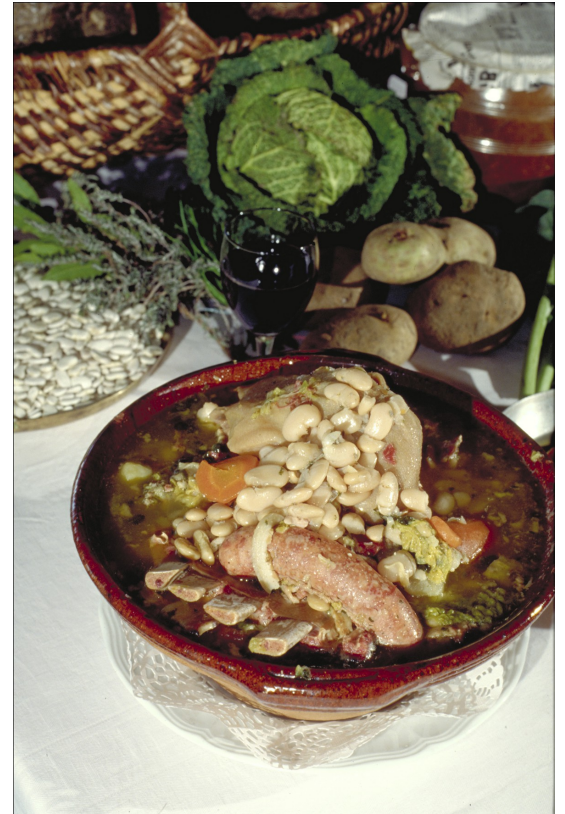
PRÉPARATION

> La veille :

- mettre à tremper les haricots dans de l'eau froide.

> Le jour J :

- dans un grand faitout mettre le talon de jambon, les grains de poivre, l'oignon clouté, le céleri branche, le thym et le laurier.
- recouvrir d'eau (environ 5 litres)
- mettre en cuisson 1h30 à partir de l'ébullition
- préparer tous les légumes : tailler les carottes et les navets en tronçons de 2 cm, les poireaux en morceaux plus petits.
- mettre à dorer les manchons de canard confits.
- au bout de 1h30 de cuisson du talon ajouter les carottes, les navets, les haricots.
- continuer la cuisson à frémissement au moins 2h, ensuite ajouter le chou émincé (cuisson 30 min) puis les pommes de terre.
- en fin de cuisson, ajouter les manchons.
- goûter et rectifier l'assaisonnement.
- vous pouvez accompagner la garbure de tranches de pain de campagne et d'un vin charpenté de la région comme le Madiran AOC...



Petite astuce : on peut réaliser la garbure la veille, elle ne sera que meilleure réchauffée. Bon appétit !

www.saintpedebigorre-tourisme.com