

Garbure Landaise

INGREDIENTS

Pour 12 personne(s)



1 talon de jambon ou 2 tranches épaisses
3 poireaux
500 gr de haricots blancs
150 gr de navet
200 gr de carottes
200 gr de pommes de terre
Un petit chou, ou 1/2
200 gr de fèves (selon la saison), ou surgelées
200 gr de petits pois (selon la saison), ou surgelées
4 gousses d'ail
9 ailerons de canard confit désossés
Bouquet garni
Une pincée de Piment d'Espelette
Ail
Sel et poivre

PREPARATION

Mettre une marmite sur le feu avec 3 litre d'eau à bouillir. Eplucher et couper les légumes grossièrement.

Au premier bouillon, ajouter le jambon, les légumes, bouquet garni, ail, une cuillère de graisse de canard prélevé sur le confit. Mettre à feu doux. Environ 2 heures.

Quand les légumes sont cuits, ajouter le chou émincé, les ailerons de canard après les avoir désossés. Temps de cuisson environ ½ heure. Rectifier l'assaisonnement en fin de cuisson.

Servir avec des tranches de pain grillées.