

Garbure

Préparation : 40 minutes, cuisson : 3 heures.

Pour 6 personnes.

500 g de carottes, 500 g de poireaux, 150 g de haricots blancs, 100 g de lard gras ou une c à soupe de graisse d'oie, une dizaine de pommes de terre, un petit chou vert, 6 morceaux de confit d'oie ou de salé de porc, 4 gousses d'ail, 3 brindilles de thym, 2 oignons, un bouquet de persil, quelques fines tranches de pain rassis, du sel, du poivre.

Faire bouillir trois litres d'eau dans un faitout en terre vernissée de préférence.

Y ajouter les légumes nettoyés et coupés finement. Saler (attention si on utilise du salé de porc) et poivrer généreusement.

Ajouter l'ail pilé, le thym, le persil, les oignons et faire cuire à petits bouillons.

Retirer les grosses côtes du chou et couper ce dernier en très fines lanières.

Après deux heures de cuisson, ajouter le chou. Ajouter le confit (le salé de porc est mis en même temps que le chou avec le lard gras pilé).

Laisser la graisse du confit d'oie ou ajouter une c de graisse d'oie avec le porc.

Terminer la cuisson.

Petits conseils :

La garbure doit être très épaisse. On peut y ajouter un oignon haché frit. Tailler du pain bis et rassis en minces tranches et jeter la garbure dessus. Présenter la viande à part et proposer en même temps aux convives de l'huile et du vinaigre. Selon la saison, on peut également ajouter quelques tranches de châtaignes grillées.

Recette proposée par



Toque Blanche - Logiciel

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.