

## Garbure

Préparation : 20 mn, cuisson : 2 h 30.

Pour 6 personnes.

1 petit chou vert, 4 pommes de terre, 2 verres de haricots frais ou secs et cuits, 1 poireau, 2 navets, 3 carottes, 2 gousses d'ail, un bouquet garni ou un bouquet de marjolaine et thym, poivre en grains, sel, un abattis d'oie en confit, 500 g de poitrine demi-sel, pain de campagne, une pincée de gruyère râpé.

Dans une marmite, en terre de préférence, mettre la poitrine coupée en larges lardons.

Faire bouillir, écumer à fond, ajouter le poireau coupé en petits morceaux, les navets, les carottes coupées en dés, le bouquet, les oignons, l'ail, les haricots, 5 grains de poivre.

A mi-cuisson ajouter les pommes de terre coupées en rondelles épaisses et le cœur du chou coupé en fines lanières, côtes enlevées, et ébouillanté 3 mn.

Couvrir. Laisser cuire à tout petit bouillon pendant 45 mn.

Ajouter l'abattis d'oie confite avec la plus grosse partie de sa graisse. Au bout de 5 à 10 mn, retirer le bouillon avec une partie des légumes dans une soupière allant au four.

Disposer dessus des tranches de pain de campagne, saupoudrer légèrement de gruyère, faire gratiner sans hâte. Servir les viandes et le reste des légumes ensuite ou en même temps.

Il y a autant de recettes de garbure que de foyers en Béarn et au Pays Basque. Les éléments en sont constants, seule la manière de la déguster diffère.



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.