

Haricots à l'américaine

Pour 8 personne.

500 g de haricots blancs secs ou 2 grandes boîtes de haricots blancs de conserve; 400 g de lard salé; 1 gros oignon; 3 ou 4 carottes; 1 petit céleri vert; quelques branches de persil; 3 c à soupe d'huile, poivre.

Si on utilise des haricots blancs secs, les faire tremper 10 h environ à l'eau froide, changer l'eau et y verser une pincée de bicarbonate de soude pour l'adoucir si elle est calcaire. Porter à ébullition dans une marmite de terre cuite de préférence et laisser cuire de 1 à 2 h, le temps de cuisson dépendant principalement de l'âge des haricots (ne jamais utiliser un reste de légumes secs de l'année précédente, l'économie serait illusoire).

D'autre part, faire revenir dans l'huile le lard découpé en languettes, puis l'oignon et le persil hachés, ainsi que les carottes et le céleri émincés en fine julienne.

Egoutter les haricots, les rincer s'ils sont en boîte et les ajouter au fond de légumes et de lard. Poivrer. Continuer la cuisson une vingtaine de mn, en mouillant au besoin d'un peu de bouillon chaud, si le plat semble trop sec.

On rendra cette potée encore plus nourrissante encore en y ajoutant, 10 mn avant la fin de la cuisson, 2 saucisses de Vienne ou de Francfort par personne.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

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.