

Ragoût de haricots rouges au lard

Pour 4 personnes.

250 g de haricots rouges, 500 g de lard de poitrine; 2 oignons, 1 gousse d'ail, 1 bouquet garni, 2 dl de vin rouge, sel, poivre, muscade.

Faire tremper les haricots à l'eau froide pendant 4 heures, puis les amener à ébullition dans cette eau. Les égoutter, les verser à nouveau dans la casserole, les recouvrir d'eau bouillante et les laisser cuire tout doucement.

Pendant ce temps, mettre le morceau de lard dans une cocotte, le recouvrir d'eau bouillante, ajouter oignons, ail et bouquet garni, sel et poivre, et laisser cuire 1h 30.

Lorsque les haricots ont cuit 1 heure, les égoutter et les mettre dans la cocotte avec la viande. Mouiller avec le vin rouge et terminer la cuisson. Pour servir, découper le lard en tranches et en garnir le plat de haricots.

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.