

Gigot aux haricots rouges

Pour 8 personnes.

1 beau gigot désossé et lardé (1 kg 500 environ), 50 g de beurre, 3 oignons, 3 carottes, thym, laurier, sel, poivre, 1/4 l de bouillon (eau et cube), 2 choux, 600 g de haricots rouges secs, 12 petits oignons de Mulhouse.

La veille, faire tremper les haricots.

Demander au boucher de désosser le gigot, de le piquer de lard et de le ficeler. Le gigot non désossé peut également être lardé, mais le découpage en sera moins facile.

Faire dorer la viande sur toutes ses faces, dans le beurre chaud.

Emincer les carottes et les oignons, en tapisser le fond d'une braisière. Saler, poivrer, ajouter un bouquet garni. Poser le gigot sur ce lit de légumes. Mouiller avec la moitié du bouillon, couvrir aux 3/4 et laisser cuire pendant 1 h 30, en mouillant de temps en temps de bouillon.

D'autre part, faire blanchir à l'eau bouillante les choux coupés en quatre. Les ajouter au gigot 30 mn avant la fin de sa cuisson, en même temps que les petits oignons.

Faire cuire les haricots pendant 1 h 30 environ à partir d'eau froide. Saler à mi-cuisson.

Servir le gigot entouré des légumes.

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.