



GARBURE AVEC CONFIT DE CANARD ET VENTRÈCHE

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 4 Tranches épaisses de ventrèche
- 9 grains de poivre
- 1 piment d'Espelette ou 1/2 cuiller à café de poudre de piment d'Espelette
- 1 oignon piqué de 4 clous de girofle
- 6 à 7 cm de céleri branche
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 chou vert
- 6 carottes
- 4 navets
- 2 poireaux
- 6 pommes de terre
- 250 g de haricots lingot
- 8 morceaux de confit de canard

Progression :

- La veille, versez les haricots lingot dans un saladier. Recouvrez-les d'eau et laissez-les tremper au moins 12 heures.
- Dans un grand faitout, déposez la ventrèche, les grains de poivre, le piment d'Espelette, l'oignon piqué de clous de girofle, le céleri branche, le thym, le laurier. Recouvrez de 4 à 5 litres d'eau. Il faut que tout soit immergé. Adaptez en fonction de la taille de votre cocotte.
- Portez à ébullition et quand l'eau bout, diminuez le feu pour que cela mijote tranquillement, à petite ébullition pendant 30 min. Pendant ce temps, lavez les légumes, coupez les carottes et les navets en gros tronçons et les poireaux en petits morceaux.
- Dans un poêle, faites dorer à feu vif les morceaux de confit de canard. Quand ils sont bien dorés, déposez-les sur un papier essuie tout et réservez-les.
- Jetez la graisse de cuisson excepté 4 cuillères à soupe dans lesquelles vous faites suer les légumes (carottes, poireaux, navets pendant quelques minutes).
- Au bout de 30 min de cuisson, prélevez du faitout une dizaine de louches de bouillon et réservez-les. Rajoutez dans le faitout les légumes qui viennent de suer et les haricots égouttés.
- Remettez à bouillir et laissez cuire à frémissement pendant au moins 2 heures. Au bout de 2 heures, rajoutez le chou coupé en lanières.
- Couvrez à hauteur avec le bouillon réservé. Cuisez une demi-heure. Enfin, rajoutez les pommes de terre lavées et coupées en gros tronçons.
- Laissez cuire encore une demi-heure supplémentaire.
- Rajoutez les morceaux de confit. Laissez cuire le temps qu'il tiédisse (un 1/4 d'heure environ). Au bout de ce temps, goûtez, salez si besoin et servez.

