

# RECETTE TRADITIONNELLE DES HARICOTS TARBAIS

Recette pour 4 personnes



## INGREDIENTS :

- 400g de Haricots tarbais
- 50g de carottes
- 50g d'oignons
- 50g de poireaux
- Thym PM
- 8 tomates
- Graisse d'oie
- Sel, poivre
- 2 L de fond blanc de volaille

## RECETTE :

- Faire tremper les Haricots 10H dans 2 fois leur volume d'eau
- Égoutter
- Blanchir 10 min les Haricots Tarbais, départ à l'eau froide
- Faire suer la garniture aromatique, à savoir : carottes, oignons, poireaux, thym coupé en biseaux
- Monder et épépiner les tomates
- Ajouter les Haricots blanchis dans le suage de légumes
- Faire "nacrer"
- Mouiller au fond blanc de volaille
- Laisser cuire 45min-1H
- Terminer en rectifiant l'assaisonnement, le piment d'Espelette se marie très bien avec le goût particulier des Haricots Tarbais