|  |  |
| --- | --- |
| **Garbure2** | **Par ici la bonne soupe !**    Cette soupe traditionnelle « gasconne » est originaire du Béarn dans le Sud-ouest. Très nourrissante, elle est composée de différents légumes de saison sans oublier le chou, les haricots si possible « tarbais » et de viandes confites, le tout laissé  mijoter longuement sous le couvercle. A elle-seule, la garbure constitue un vrai repas. Autrefois, dans les campagnes, il était très courant de « faire chabrot » en rinçant le fond de son assiette  avec un peu de vin rouge et en buvant directement à l’assiette. Un plat copieux que je vous recommande "chaudement" pour l'hiver |

Garbure

Préparation : **20 mn** - Cuisson : **2 h**

**Ingrédients** **pour 6** **personnes**

1 chou vert, coupé en fines lanières

400 g de poitrine nature coupée en gros dés

200 g de haricots lingots ***(à faire tremper la vieille dans l’eau)***

6 cuisses de confit de canard

4 pommes de terre, épluchées et coupées en quartier

 4 gousses d’ail, entières

2 poireaux, taillés en rondelles

2 navets, coupés en quartier

2 carottes, coupées en rondelles

2 oignons, émincés

1 gros bouquet garni

Sel et poivre en grains

**Préparation**

Dans une cocotte, faites dorer le lard, ajoutez les haricots, les gousses d’ail entières, les poireaux, les navets, les carottes, les oignons et le bouquet garni, (sauf le chou et les pommes de terre), salez et couvrir d’eau, elle doit êtretoujours à hauteur des légumes et laissez cuire à petite ébullition pendant 1 heure.

Pendant ce temps là, dans un faitout, faites bouillir 2 litres d’eau pour  faire blanchir le chou que vous aurez coupé au préalable en fines lanières, trempez-les dans l'eau bouillante pendant 5 minutes. Retirez le chou, passez-le sous l’eau froide puis ajoutez-le aux autres légumes et poursuivre la cuisson 30 minutes.

Pour finir, rajouter les pommes de terre, les cuisses de confit et le poivre en grains,goûtez, rectifiez l’assaisonnement si besoin et prolongez la cuisson toujours à feu doux pendant 25 minutes environ.

Au moment de servir, disposez une tranche de pain grillée dans chaque assiette creuse, versez deux bonnes louches de légumes, déposez une cuisse de confit de canard sur le dessus, quelques dés de lard autouret voilà c’est prêt, il ne reste plus qu’à vous régaler !﻿