



### **Ingrédients (pour 6 personnes)**

1 jambonneau demi-sel d'environ 1,5 kg (peut se faire avec des cuisses de magret)  
250 gr de haricots blancs (secs)  
2 poireaux  
1 navet  
4 carottes  
1 cœur de chou vert  
4 pommes de terre  
2 gousses d'ail  
1 bouquet garni (laurier, thym, céleri)  
6 fines tranches de pain de campagne  
2 cuillères à soupe de graisse d'oie  
Sel / Poivre noir du moulin

## **La Garbure Bearnaise**

### **Préparation (30min et 1 à 2h de cuisson)**

La veille ou 4h avant de cuire, faire tremper les haricots blancs. Rincer et réserver.

Couper le chou en petits morceaux et saisir dans de l'eau bouillante pendant 1 min, puis l'égoutter.

Couper carottes, céleri, navet, oignon, pomme de terre en en gros dés.

Placer le jambonneau rincé dans une grande cocotte contenant 2 litres d'eau froide. Mettre à chauffer en écumant régulièrement. Dès que l'eau boue, ajouter tous les ingrédients et saler (pas trop car les viandes sale naturellement). Ajouter le thym, le laurier et le poivre et baisser le feu. Laisser mijoter pendant 1 h 30.

Prélever une louche de bouillon pour y mixer l'ail. Reverser dans la cocotte et poursuivre la cuisson une demi-heure.

Dresser dans des assiettes creuses et déguster.

*Source : l'Atelier des Chefs*