

RECETTES landaises : *La Garbure*

La garbure est une véritable spécialité originaire du Sud-Ouest puisqu'on la fait dans les landes mais aussi dans le Béarn, le Gers etc. Soupe reconstituante et consistante, à base de légumes, de haricots, de lard et de confit de canard, elle est une véritable institution en hiver! Rien de tel que de commencer un repas par un petit bol de garbure pour se réchauffer... Ou de la prendre en plat principal pour les soirées d'hiver au coin du feu. Un régal apprécié par toute la famille! Mais attention.... ça se prépare à l'avance.



INGRÉDIENTS Pour 6 personnes :

- 3 cuisses de confit de canard ou 6 manchons
- 150g Haricots tarbais secs qui ont trempé pendant 12h
- 3,5l Bouillon de légumes
- 1 cœur de Chou vert
- 2 Carottes
- 4 Pommes de terre
- 2 Navets
- 2 Oignons
- 2 Blancs de poireau
- 4 gousses Ail
- 2 Brins de thym sec
- 2 Feuilles de laurier
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION et Cuisson 2h15

Laver tous les légumes. Les couper en assez gros morceaux (mais pas trop quand-même... c'est une soupe!). Couper le lard en gros dés.

Dans une cocotte, déposer le lard et tous les légumes sauf les pommes de terre et le chou. Couvrir d'eau et laisser cuire le tout 1h 15 à feu doux. Veiller à ce qu'il y ait toujours de l'eau à hauteur.

Ajouter ensuite les pommes de terre et le chou. Poursuivre la cuisson 50min toujours à feu doux. Pour finir rajouter le confit de canard avec un peu de graisse et laisser encore cuire une dizaine de minutes.

Servir le tout dans une soupière ou dans des assiettes à soupe après avoir ajouter des croûtons de pains de campagne. vous pouvez également saupoudrer vos assiettes de gruyère râpé et les faire gratiner. Bon...