

Garbure



En élaborant cette garbure typique du Sud-ouest de la France, n'oubliez pas une bouteille de bon vin rouge pour le chabrot. En effet, dans le bouillon qui reste dans l'assiette, vous verserez une bonne lampée de vin rouge pour obtenir une revigorante et savoureuse émulsion. C'est le complément rituel de la garbure...

Ingrédients pour 6 personnes environ

1kg de pommes de terre
3 navets
5 carottes
1 poignée de haricots frais
1 petit chou
2 oignons
1 bouquet garni
6 gousses d'ail
1 petit piment
1 quartier d'oie ou de canard
1 cuiller à soupe de graisse d'oie
fines tranches de pain de campagne
vin rouge pour le chabrot

Préparation

1. Dans une grande casserole, mettre trois litres d'eau à bouillir, saler et poivrer. Quand l'eau bout, précipiter 600 g de pommes de terre coupées en gros cubes, l'ail, le bouquet garni avec de l'origan, du romarin, les carottes, les navets, les haricots et la cuiller de graisse d'oie. Laisser cuire à feu doux pendant une heure.
2. Ajouter alors le cœur du chou coupé en lanières et le petit piment.
3. Au bout de 20 minutes, mettre l'oie (ou le canard) et quelques pommes de terre qui seront disposées autour. Poursuivre la cuisson 30 minutes.
4. Servir la garbure accompagnée de fines tranches de pain de campagne.

Bon appétit!