

## La garbure



**Temps de préparation :** 45 minutes  
**Temps de cuisson :** 360 minutes

**Ingrédients (pour 6 personnes) :**

- 3 à 4 pommes de terre
- 1 jarret de jambon
- 3 à 4 manchons de canard confits (à défaut deux morceaux de lard fumé)
- 1 chou
- 1 oignon
- 1 navet
- 3 à 4 carottes
- 300 g de haricots tarbais si possible, sinon des soissons (gros haricots blancs)
- 1 tête d'ail entière
- sel, poivre
- 3 à 4 clous de girofle

**Préparation de la recette :**

Faire tremper les haricots la veille

Blanchir les feuilles de chou. Il sera plus digeste.

Remplir une marmite avec environ 3.5 l d'eau et y déposer la viande.

Quand l'eau de la marmite bout, ajouter les légumes coupés en morceaux (sauf le chou et les pommes de terre) ainsi que l'ail et l'oignon piqué de clous de girofle.

Couvrir et laisser bouillir à feu doux.

Lorsque les haricots sont suffisamment tendres, ajouter les pommes de terre coupées en dés et le chou en fines lanières. Poivrer et laisser bouillir à gros bouillon pendant 30 min.

Lorsque la garbure est cuite, retirer l'oignon, la tête d'ail.

Déchiqeter la viande dans la marmite afin qu'elle se mélange bien avec les légumes, au moment de servir.

Plus elle mijote et meilleure elle est.



### Soupe potimarron et châtaignes

1 potimarron (petit)

1 litre de bouillon de volaille (reconstitué avec un cube)

1 sachet de 200g de châtaignes sous vide

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

crème liquide (facultatif)

Épépinez le potimarron et coupez le en dés. Dans une cocotte, faites revenir l'oignon haché avec l'huile. Ajoutez le potimarron, et faites revenir le tout 2 à 3 minutes en remuant. Arrosez avec le bouillon de volaille et laissez cuire environ 20 minutes, jusqu'à ce que le potimarron soit fondant. Ajoutez les châtaignes et cuisez à nouveau 5 minutes. Mixez la soupe. Si vous aimez, ajoutez un peu de crème fraîche. Décorez avec une pluche de cerfeuil ou de persil.