

Garbure gasconne

revisitée au confit de canard, panais et pruneaux



Un indémodable qui respecte la tradition tout en osant la surprise !

Préparation :

- 1 Blanchir le chou 5 min dans l'eau bouillante, puis égoutter.
- 2 Dans une grande cocotte, faire revenir l'oignon, l'ail et les légumes coupés en morceaux dans un peu de graisse de canard.
- 3 Ajouter les haricots égouttés, le bouquet garni, l'os de jambon, couvrir d'eau froide. Porter à ébullition, puis laisser mijoter 1h30.
- 4 Ajouter les pruneaux et le chou, poursuivre la cuisson 30 min.
- 5 En parallèle, faire dorer les cuisses de canard à la poêle pour les dégraisser légèrement.
- 6 Les ajouter entières ou effilochées dans la soupe pour les 15 dernières minutes.
- 7 Rectifier l'assaisonnement. Servir bien chaud avec du pain de campagne grillé frotté à l'ail

Ingrédients



Pour 6 personnes

- 2 cuisses de confit de canard
- 200 g de haricots tarbais (trempés la veille)
- 1/2 chou vert frisé
- 2 panais
- 3 carottes
- 2 navets
- 2 pommes de terre
- 1 oignon piqué de clous de girofle
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 8 pruneaux d'Agen dénoyautés
- 1 os de jambon ou talon de jambon sec
- Graisse de canard
- Sel, poivre