

Thierry Dufroux

Légumes d'hiver et jambon de Bayonne

servis dans un bouillon, "notre garbure"

pour 10 personnes

Légumes garbure

300 gr	carotte fane botte	10 pièces	feuilles jaunes de céleri branche
300 gr	navet fane long	2 litres	fond blanc
200 gr	échalotte		
200 gr	poireau nain (blanc)	350 gr	jambon de Bayonne
150 gr	haricot coco blanc	40 gr	graisse de canard
300 gr	pomme de terre à chair ferme	10 gr	sel fin
150 gr	parure de jambon	3 gr	poivre du moulin
8 gr	ail haché	2 gr	piment d'espelette
1 botte	persil plat	2 gr	fleur de sel
1 botte	aneth	2 gr	poivre mignonette

Progression de la recette

Le jambon de Bayonne et le persil

Tailler le jambon de Bayonne en tranches de 0,5 cm et retailler chaque tranche en morceaux de 0,5 cm

Conserver la brunoise de jambon en chambre froide

Équeuter, laver et égoutter et le persil

Au moment, concasser finement le persil

Conserver les herbes dans un bac filmé en chambre froide

Quelques jours auparavant :

Les légumes garbure

La veille, mettre à tremper les haricots coco et les conserver en chambre froide

Éplucher, laver et égoutter tous les légumes

Tailler tous les légumes en cubes de 8 x 8 mm d'épaisseur

Conserver le taillage des pommes de terre dans un bac additionné d'eau froide

Tailler le jambon en cube de 8 mm également

La cuisson des légumes garbure

Égoutter les haricots coco blanc

Dans une casserole à l'eau, cuire les haricots coco blanc avec un peu d'ail, du thym, une feuille de laurier et un filet d'huile d'olive

Aux $\frac{3}{4}$ du temps de cuisson, assaisonner les haricots coco blanc

Thierry Dufroux

Dans un rondou à la graisse de canard, faire revenir les parures de jambon sans coloration
Ajouter les échalotes, les carottes, les navets et les poireaux taillés
Faire revenir l'ensemble des légumes pendant quelques minutes sans coloration
Mouiller les légumes avec le fond blanc chaud et à ébullition, ajouter le taillage des
pommes de terre
Reprendre l'ébullition, assaisonner, ajouter l'ail haché et cuire l'ensemble, à couvert et à
frémissement sur le coin du fourneau
Au terme du temps de cuisson, laisser "mourir" les légumes garbure et ajouter les haricots
coco blanc cuit
Vérifier l'assaisonnement et refroidir les légumes garbure

Les légumes garbure

Le lendemain, mettre la garbure à chauffer

Ajouter la brunoise de jambon de Bayonne et le persil concassé
Vérifier l'assaisonnement de la garbure et l'assaisonner de haut goût

Finition de la recette

Poser au centre de l'assiette creuse quelques légumes à garbure
Ajouter une pluche d'aneth, de ciboulette et de feuille de céleri
Parsemer l'ensemble de piment d'Espelette

Au moment, le serveur versera le restant de garbure devant les convives

