



## Haricot de Mouton



Suggestion de présentation

pour 4 personnes:

- 250 g de haricots lingots
- 150 g de poitrine fumée
- 100 g de petits oignons blancs
- 50 g de saindoux
- 1 carotte
- 1 oignon piqué de clous de girofle
- 2 bouquets garnis
- 3 gousses d'ail
- 4 morceaux de collier de mouton
- 4 morceaux de poitrine de mouton
- 500 g d'épaule de mouton
- 1 càs de farine
- sel & poivre du moulin

Tremper les haricots à l'eau froide pendant douze heures. Les blanchir puis les rafraîchir, les mettre en cuisson avec 1 L 1/4 d'eau froide, la carotte, la gousse d'ail, 1 bouquet garni, l'oignon piqué de clous de girofle. Cuire à couvert et à moitié les haricots, pendant 1 heure (saler seulement en fin de cuisson), égoutter.

Faire revenir dans un sautoir au saindoux, les lardons blanchis coupés en gros dés puis les petits oignons, les retirer à l'aide d'une écumoire sur une assiette, réserver. Rissoler à la place les morceaux de mouton, jeter la moitié de la graisse puis singer et cuire quelques minutes la farine.

Mouiller avec 750 ml d'eau froide, saler, ajouter le bouquet garni, les gousses d'ail écrasées; porter à ébullition et cuire à couvert pendant 30 minutes. Dans un autre sautoir, ranger les morceaux de viande, ajouter les haricots, les lardons et les petits oignons; passer dessus au chinois le jus de cuisson de la viande. Terminer la cuisson au four et à couvert (pendant 45 mn environ à 180°C).