

COLLIER D'AGNEAU AUX HARICOTS BLANCS

Août 2010 (Actualisé en décembre 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1,2 kg de collier d'agneau en morceaux
- ★ 300 g de haricots blancs secs
- ★ 40 g de margarine (beurre)
- ★ 2 oignons paille
- ★ 2 cuillères à soupe de farine
- ★ 1 bouquet garni
- ★ 1 cube de bouillon de bœuf
- ★ 2 feuilles de laurier
- ★ 2 clous de girofle
- ★ 1 brin de thym
- ★ 1 pincée de bicarbonate de soude
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Saladier, 2 casseroles, Égouttoir, Cocotte en fonte

Préparation : 5 mn

Trempage : 12h00

Cuisson : 2h35

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 14,80 € (soit 3,70 € par personne)



Recette :

Faire tremper les haricots pendant 12 heures dans un saladier d'eau froide. Les égoutter et les placer dans une grande casserole d'eau froide non salée avec le bicarbonate, le laurier, le thym, les clous de girofle. Porter à ébullition et poursuivre la cuisson à petits bouillons 30 minutes. Peler les oignons et les émincer grossièrement. Dans une casserole, porter 50 cl d'eau à ébullition, ajouter le cube de bouillon, couper le feu et bien mélanger. Dans une cocotte, faire fondre la margarine (le beurre), ajouter les oignons émincés et les faire suer 5 minutes à feu doux en remuant continuellement. Les retirer et les réserver. Mettre à la place les morceaux de collier, les faire dorer sur toutes les faces à feu mi vif. Ajouter la farine, bien mélanger, laisser roussir légèrement, mouiller avec le bouillon chaud. Incorporer les haricots égouttés, les oignons, le bouquet garni, saler, poivrer, couvrir et laisser mijoter à feu doux durant 2 heures.

 Comme **haricots blancs secs**, on peut utiliser des lingots du Nord, des cocos, des mogettes de Vendée, des Soissons, des haricots tarbais, ...

Boisson :

Un Saint-Julien servi à 16°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.