

Délice aux haricots de Soissons et aux gésiers confits

Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 2h15

Temps d'attente : 12 heures

Ingrédients pour 4 personnes:

- 300g de haricots de Soissons secs
- 1 oignon
- 1 branche de thym

- 300 g de gésiers confits
- 1 cuil. à soupe de graisse de canard

- Sel de céleri
- Sel, poivre



Recette :

- 1) Faire tremper les haricots dans l'eau froide pendant 12 heures.
- 2) Cuire les haricots dans l'eau bouillante avec la branche de thym et l'oignon coupé pendant 2 heures à feu doux. Ne pas saler !
- 3) Faire revenir les gésiers confits et les hacher au couteau.
- 4) Faire revenir les haricots dans la graisse des gésiers et la graisse de canard. Saler, poivrer, assaisonner au sel de céleri.
- 5) Dans chaque assiette, déposer un cercle (8 cm de diamètre sur 4,5 cm de hauteur) et mettre une couche de haricots, de gésiers hachés puis de haricots. Bien tasser et enlever les cercles délicatement. Servir bien chaud avec une salade verte assaisonnée.