

# Jarret de porc aux haricots coco

Sur un petit air de cassoulet, nous nous sommes régalés...

---

## Composition

pour 4 personnes

1 jarret de porc 1/2 sel  
1 tranche de poitrine de porc fumée  
400 g de cocos blancs secs  
2 carottes  
2 bouquets garnis  
2 oignons piqués d'un clou de girofle  
2 carottes  
2 oignons  
1 boîte de tomates pelées  
1 gousse d'ail  
Sel, poivre

---

Ustensiles : 2 saladiers, 1 balance, 1 faitout, 1 casserole, 1 passoire, 1 couteau, ficelle de cuisine, 1 bol, 1 louche

---



La veille, mettre les haricots dans un saladier, les recouvrir d'eau et les laisser tremper pendant 12 heures en renouvelant l'eau deux ou trois fois.

Faire la même manoeuvre pour le jarret de porc.

Déposer le jarret de porc égoutté dans un faitout avec la poitrine de porc fumée, les recouvrir d'eau puis porter à ébullition, laisser 5 minutes puis égoutter. Remettre la viande dans le faitout, recouvrir d'eau, ajouter le bouquet garni, une carotte épluchée et découpée en tronçons, les grains de poivre ; porter à ébullition puis laisser cuire à feu doux pendant 3 heures.

Une heure plus tard, égoutter les haricots, les mettre dans une casserole avec le bouquet garni, une carotte épluchée et découpée en tronçons. Recouvrir d'eau, porter à ébullition puis laisser cuire à feu doux pendant une heure.

Egoutter les haricots en réservant le bouillon dans un bol, retirer le bouquet garni. Peler et émincer les oignons, les faire blondir dans la casserole dans un peu de beurre fondu. Peler et hacher une gousse d'ail et l'ajouter aux oignons, ajouter également les tomates pelées. Et laisser mijoter quelques minutes. Prélever la

poitrine fumée du faitout, la couper en carrés. Remettre les haricots dans la casserole, les mélanger avec les tomates, saler et poivrer. Déposer les morceaux de poitrine fumée dessus, couvrir et laisser cuire à petit feu pendant 1 heure.

Prélever le jarret de porc du faitout, le découper en quatre morceaux et les déposer sur les haricots. Servir.