



La Txistorra d'Hélène Narroze

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 pers.

Préparation | 30 min

Cuisson | 55 min

INGRÉDIENTS

- 1.5 kg d'haricots blancs
- 80 g de ventrèche
- 1 carotte
- 6 échalotes
- 1 boîte de tomates concassées
- 6 piments doux des landes ou poivrons
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 l de bouillon de volaille
- 1.2 kg de saucisse basque (txistorra)
- 40 g de graisse de canard
- Sel
- Piment d'Espelette

Dans une cocotte en fonte, faites revenir dans la graisse de canard votre ventrèche taillée en lardons, les rondelles de carotte, les échalotes et l'ail.

Quand tout est coloré, ajoutez les haricots.

Bien mélangez les ingrédients pour qu'ils s'imprègnent du gras de la cocotte.

Versez le bouillon de volaille, ajoutez le bouquet garni, les tomates concassées.

Ne pas saler, ni poivrez, le sel va durcir la peau des haricots.

Laissez cuire 20 min.

Pendant la cuisson des haricots, faire cuire vos txistorra.

Coupez les piments doux ou poivrons en 3 ou 4 cm.

Ajoutez dans la cocotte, la saucisse coupées en morceaux et les piments doux.

Laissez mijoter 20 min de plus.

Salez, pimentez avec le piment d'Espelette.

Servez bien chaud.