

PALETTE DE COCHON BRAISEE A LA COCOTTE, HARICOTS DEMI-SECS AU NATUREL

Pour 4 personnes

Ingrédients :

1 Palette fraîche de 1,2 kg environ (soit ½ palette)
1 Carotte
2 Oignons
1 dl de vin blanc sec
2 dl de bouillon de volaille
1 tête d'ail
Thym frais et romarin
30 g de gingembre
30 g de beurre
1,2 kg de haricots blancs demi-secs (cocos de Paimpol ou mogette)
Huile de tournesol
Sel gris
Sel fin
Laurier
Poivre du moulin.

Préparation :

Porter à ébullition la palette puis refroidir.

Sécher et faire rôtir dans une cocotte en fonte de tous les côtés et débarrasser. Dégraisser, ajouter une noix de beurre et étuver l'oignon et la carotte coupés en rondelles.

Ajouter 6 gousses d'ail fendues, une branche de thym et de romarin, le gingembre taillé en mirepoix ; déglacer avec le vin blanc et le bouillon de volaille. Remettre la palette, couvrir et cuire à 120° pendant 5 heures.

Ecosser les haricots demi-secs, rincer si nécessaire ; couvrir d'eau froide dans une grande casserole ; amener doucement à ébullition, ajouter l'oignon coupé en deux, les échalotes épluchées, 6 gousses fendues et le laurier ; ajouter 1 cuil à soupe d'huile et laisser cuire à frémissements pendant 1h30 à 2 heures, compléter d'eau chaude de temps en temps et saler ¼ heure avant la fin de cuisson.

Egoutter les haricots, lier au beurre dans un saladier et réserver au chaud.

Débarrasser la palette dans un plat de service, passer le jus de cuisson, réduire et monter au beurre ; napper la palette avec un peu de sauce, servir le reste en saucière.

Harmoniser les haricots autour de la palette