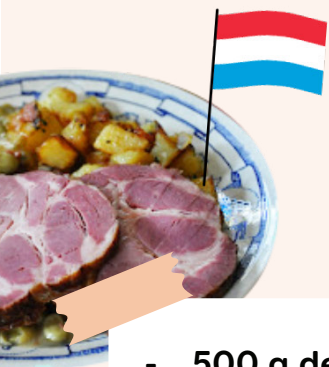


Judd mat Gaardebounen



2 personnes



120 min



- 500 g de collet de porc fumé, 500 g de pommes de terre
- 1 grand verre de fèves, 1 poireau, 1 oignon, 1 carotte
- du lard fumé, 100 g de farine
- 100 g de beurre, du persil, un peu de sarriette, 1 feuille de laurier
- 1 clou de girofle, du thym, du sel, du poivre

Recette

1

Dans une casserole à fond épais, placez le porc ainsi que la carotte et le poireau découpés grossièrement, la feuille de laurier, le clou de girofle et le thym ; recouvrez d'eau et portez à ébullition. Réduisez ensuite le feu et laissez mijoter à couvert, à feu doux, pendant 1h30 environ.

2

Faites bouillir les pommes de terre dans de l'eau salée, égouttez et réservez.

3

Découpez le lard en petits cubes et faites-le revenir à la poêle, ajoutez-y ensuite les pommes de terre découpées, le persil et mélangez pendant quelques instants.

4

Faites bouillir les fèves puis égouttez-les, mais conservez l'eau pour le roux.

5

Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez la farine. Mélangez bien pour obtenir une préparation lisse. Déglacez ensuite avec le jus des fèves et remuez jusqu'à épaississement de la sauce. Ajoutez-y la sarriette puis les haricots. Au besoin, affiner le goût en y glissant un cube de bouillon.

6

Il est temps de sortir la viande de son jus de cuisson ! Coupez-la en tranches épaisses (1 cm environ) à déposer dans une grande assiette creuse avec les pommes de terre et les haricots. Arrosez de bouillon pour conserver la viande bien juteuse et servez avec de la moutarde.

Avec le support de