



Lard et saucisson avec haricots secs et purée de courge

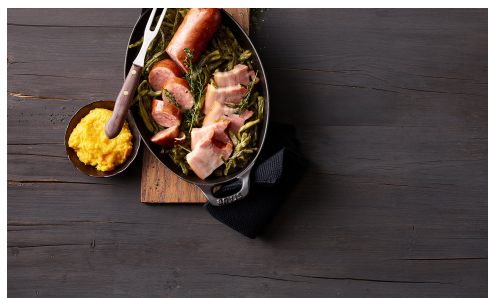


La différence est là.

 Durée totale: 1 h 5 min

 Temps actif: 45 min

 Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 saucisson vaudois de porc suisse, env. 400 g
- 500 g lard à cuire fumé de porc suisse (un morceau)
- 200 g haricots secs
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 cs beurre
- 4 dl eau ou bouillon de légumes
- 3 branches thym ou sarriette
- 350 g pommes de terre farineuses
- 300 g courge, pesée épluchée
- 1 dl crème
- noix de muscade fraîchement râpée
- sel
- poivre noir du moulin

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

- 1132 kcal
- 52 g de protéines
- 37 g de glucides
- 94 g de lipides

 Sans gluten

 Contient du lactose

Pas de stress

Les animaux de l'engraisneur de porc Chappuis subissent le moins de stress possible.

Préparation

- 1 Couvrir les haricots secs d'une grande quantité d'eau froide et les laisser tremper pendant une nuit. Les égoutter dans une passoire et les rincer à l'eau froide.
- 2 Peler et hacher les oignons et l'ail. Dans une poêle, les faire revenir dans le beurre chaud jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter les haricots, l'eau ou le bouillon ainsi que le thym ou la sarriette et porter le tout à ébullition. Mijoter à couvert pendant 10 minutes.
- 3 Piquer 2-3 fois le saucisson avec une fourchette. Déposer le saucisson et le lard sur les haricots secs, couvrir et laisser cuire le tout à feu moyen pendant 45 minutes. Vérifier de temps en temps le liquide et ajouter un peu d'eau si nécessaire.

- 4 Peler les pommes de terre et les couper en dés. Couper la courge en dés. Cuire les deux à couvert dans un peu d'eau ou à la vapeur.
- 5 Couper le saucisson en tranches. Retirer la couenne du lard, couper également le lard en tranches. Dresser le saucisson et le lard avec les haricots secs et servir avec la purée de pommes de terre et de courge.
- 6 Die Saucisson in Scheiben schneiden. Vom Speck die Schwarte entfernen, den Speck ebenfalls in Scheiben schneiden. Saucisson und Speck mit den Dörrbohnen anrichten und den Kartoffel-Kürbis-Stock dazu servieren.

Conseil

La courge d'Hokkaido peut être utilisée avec la peau, il n'est pas nécessaire de l'éplucher.