

LA CUISINE BEECK

GROS HARICOTS WESTPHALIENS

PRÉPARATION :

Nettoyer les gros haricots frais, les libérer de leur coque et les mettre dans une casserole. Remplir celle-ci d'eau et y mettre du lard (en tranches ou en morceaux). Déposer la sarriette dessus et laisser mijoter le tout pendant une demi heure. Rajouter éventuellement du sel, selon le goût (ceci dépend de la teneur en sel du lard). Malaxer le beurre et la farine sur une assiette avant d'incorporer le mélange à la sauce, laisser bouillir encore une fois en mélangeant.

À servir avec des pommes de terre à l'anglaise.

INGRÉDIENTS POUR 3 PORTIONS :

3 kg	Gros haricots, dans coque
500 g	Lard (lard gras, persillé)
1 bouquet	Sarriette
50 g	Beurre
	un peu de farine
	Sel
	Eau selon les besoins

Durée de préparation : 1 heure

BON APPÉTIT !