

Canette basse-cour aux haricots de Soissons

Ingrédients pour 4 personnes

- ✓ 1 belle canette coupée en morceaux
- ✓ 1 tranche de poitrine fumée
- ✓ 400 gr de haricots de Soissons
en vente chez votre Volailleur
- ✓ 1 carotte
- ✓ 1 oignon jaune ou rouge
- ✓ Sel, poivre

*Préparation : 30 min
Temps de cuisson : 1h45
Trempage des haricots : 12h*

Préparation :

- La veille, faire tremper les haricots de Soissons dans un saladier d'eau froide, réservez 12h.

Le lendemain

- Dans une cocotte, faire revenir à feu doux les morceaux de canette dans une noisette de beurre.
- Une fois dorés ôtez les morceaux de canette et faire revenir l'oignon coupé en rondelles et la poitrine fumée dans la graisse de canette.
- Poivrez.
- Ajoutez les haricots de Soissons égouttés
- Mouillez à hauteur.
- Laissez mijoter à feu doux pendant 1h45
- Salez en fin de cuisson.