

*Porc*

# Ragout de haricots blancs à la saucisse de morteau



**2h05** **15 min** **1h50** **0** **792**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la cuisson du ragout

500 g **Saucisse(s) de Morteau**  
2 c. à soupe **Concentré de tomate**  
1 **Thym**  
1 **Laurier**  
12 cl **Vin rouge**  
1 **Bouillon cube de volaille déshydraté**  
20 g **Beurre**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Sel**

## Ingrédients pour la garniture

600 g **Haricots blancs**  
3 **Oignon(s)**  
3 **Gousse(s) d'ail**  
1 **Carotte(s)**  
100 g **Lard fumé**

## Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Eplucher les carottes et couper leurs extrémités.
- 2 Eplucher et ciseler les oignons. Réserver dans un saladier.
- 3 Tailler la carotte en brunoise. Réserver avec l'oignon.
- 4 Aplatir les gousses d'ail avec le plat du couteau. Réserver dans le saladier.
- 5 Découper et tailler le lard en lardons très fins. Réserver dans le saladier. Conserver les parures pour le ragout.
- 6 Ecosser les haricots blancs dans un saladier.

## Étape 2

Cuisson du ragout

- 1 Préchauffer le four à 170°(Th.6).
- 2 Dans une cocotte à fond épais sur feu vif, chauffer de l'huile d'olive et quelques dés de beurre.
- 3 Quand le beurre est fondu et commence à rissoler, verser la garniture de légumes et de lard dans la

cocotte.

- 4 Bien mélanger pour répartir l'huile et le beurre.
- 5 Ajouter le thym et le laurier. Baisser un peu le feu et laisser colorer jusqu'à ce que la garniture soit fondante.
- 6 Quand l'oignon devient blond, ajouter le concentré de tomate, mélanger et laisser cuire une minute. Gratter les sucs au fond de la casserole.
- 7 Déglacer avec le vin rouge.
- 8 Faire réduire la sauce presque à sec.
- 9 Une fois le vin presque évaporé, ajouter les haricots blancs, mélanger.
- 10 Ajouter enfin les saucisses de Morteau, sans les percer. Mettre aussi le cube de bouillon de volaille et mouiller à hauteur avec de l'eau.
- 11 Mélanger un peu, bien immerger les saucisses dans le ragout, remonter à ébullition. Saler.
- 12 Couvrir et mettre au four pendant 1h30.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Sortir la cocotte du four et vérifier la cuisson.
- 2 Découper les saucisses en tranches de biais.
- 3 Déposer la garniture dans les assiettes, surmonter des tranches de saucisse.
- 4 Décorer avec une feuille de laurier et une gousse d'ail confite. Poivrer.