La garbure béarnaise

* 180 gr de haricots blancs (des tarbais si possible)

-900 gr de pommes de terre (des fondantes de préférence)

* 500 gr de chou vert
* un poireau

-4 carottes

* 2 navets

-2 oignons

-4 ou 5 gousses d'ail

* un bouquet garni, clou de girofle, laurier, sel, poivre
* un talon de jambon (de Bayonne ou de Parme pour vous, chez Gusti Italiani on en trouve de très bons!)

-quelques beaux morceaux de confit de canard ou d'oie + un peu de graisse des mêmes confits

Mettre lesharicots à tremper quelques heures, les faire cuire à l'eau bouillante une dizaine de minutes, les réserver.

Dans trois litres d'eau bouillante, mettre le poireau coupé en petits morceaux, les carottes en lamelles, le navet en petits cubes, un oignon piqué du clou de girofle, l'autre émincé, l'ail, le bouquet garni, le talon de jambon et les haricots blancs. Assaisonner, ne pas « lésiner » sur le poivre, couvrir, laisser cuire à feu doux environ une heure.

Ajouter les pommes de terres en morceaux ainsi que le chou que l'on aura préalablement blanchi.

Laisser cuire 40 minutes.

Ajouter 2 à 3 cuillères de graisse de canard ou d'oie, les morceaux de confit.

Laisser mijoter lentement, la garbure doit être épaisse, goûteuse, les légumes doivent être fondants sans être écrasés. Si ce n'est pas le cas, c'est qu'elle n'est pas assez cuite.

On l'accompagnera d'un bon vin de Madiran!