

Inspiré de  
Harlos

Haricots secs

Mettre à tremper la veille -  
Faire blanchir 10 mn après les  
avoir mis à l'eau froide -  
Les changer d'eau en les jetant,  
bien égoutés dans un bouillon fait  
avec du salé de porc.  
Ajouter un peu de bicarbonate  
à la cuisson, de l'oignon haché  
et revenir à l'huile d'olive,  
une tête d'ail entière non  
épluchée.

Pour servir, vider les gousses  
d'ail de leur jus que l'on  
mélange aux haricots -  
Facilement ajouter des poisons

grillées et épluchées, coupées en  
gros morceaux -

Faire à tremper la veille  
dans l'eau froide  
à l'eau froide  
les changer d'eau en le faisant  
bien égoutter dans un double fin  
avec du bol de pass.  
Ajouter un peu de bicarbonate  
à la cuisson, de l'origan sale  
et verser à la fin d'huile  
une tète d'ail entières non  
épluchées.  
Pour servir, verser les garnitures  
d'ail de leur jus que l'on  
mélange aux légumes  
facilement après les avoir