

. fagot d'haricot au lard, sauce au beurre et son patidou .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 patidous individuels
- 200 g d'haricots verts frais
- 4 tranches fines de poitrine fumée
- Gros sel

Ingrédients pour la sauce au beurre :

- 1 belle échalote
- 1/2 verre de vin blanc sec
- 10 cl de crème fraîche
- 40 g de beurre
- Jus de citron
- Sel, poivre

- Équeuter les haricots verts et les précuire dans une casserole d'eau à ébullition pendant 10 minutes
- Égoutter, puis les enrubanner les haricots verts dans 2 tranches fines de poitrine fumée
- Au dessus de la casserole d'eau placer le cuit-vapeur pour poursuivre la cuisson des fagots au lard
- Placer les fagots, refermer avec un couvercle, laisser cuire 10-15 minutes
- Parallèlement préparer la sauce au beurre dans une autre casserole
- Emincer finement l'échalote et la faire suer avec du vin blanc et un peu de jus de citron
- Laisser évaporer le vin blanc puis ajouter le beurre détaillé, bien mélanger, toujours à feu doux
- Délayer avec la crème fraîche, rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre
- Servir les fagots dans leur tranche de lard, napper de sauce au beurre, accompagner d'un patidou

Astuce : le patidou peut cuire en même temps que les haricots verts dans la casserole d'eau, puis seul dans la casserole tandis que les haricots verts sont au dessus dans la casserole cuit-vapeur (à trous)

