Bableves (Soupe de haricots)

Par JFB le mer 19/09/2007 - 11:38

1 jarret de porc fumé de 500 à 600 gr,

150 gr de haricots secs blancs et rouges,

2 carottes,

1 racine de persil («fehér répa»),

1 gros oignon,

2 gousses d'ail,

1 clou de girofle.

Pour le roux :

1 cuillère de saindoux ou de graisse d'oie,

1 cuillère de farine,

20 cl de crème aigre («tejföl»),

1 cuillère à soupe de paprika en poudre doux,

1 pincée de paprika en poudre fort,

sel.

Mettre le jarret à tremper avec les haricots pendant 24h minimum dans un grand volume d'eau froide. Changer régulièrement l'eau pour bien dessaler la viande.

Au bout des 24h, cuire la viande dans de l'eau froide avec l'oignon piqué du clou de girofle et les gousses d'ail (le jarret doit être recouvert d'eau en permanence). Porter à ébullition et cuire à petit bouillon pendant 1h30 environ jusqu'à ce que la peau du jarret soit tendre. Pendant ce temps éplucher les carottes et la racine de persil et les couper en petits cubes. Retirer l'oignon et l'ail. Goûter le bouillon de cuisson. S'il est

trop salé, en jeter une partie et diluer avec de l’eau froide.

Ajouter les haricots rincés et égouttés dans le bouillon ainsi que les cubes de légumes. Cuire encore une heure environ. Si la soupe vous semble trop grasse, laisser refroidir et retirer la graisse en surface.

Préparer le roux : faire légèrement tiédir le saindoux au four à micro-ondes, mélanger avec la farine pour former une pâte. Ajouter les paprikas en poudre puis la crème à froid. Délayer ce mélange avec une cuillère de bouillon chaud, recommencer avec plusieurs cuillères pour que le mélange soit complètement liquide. Verser le mélange dans la soupe chaude et porter de nouveau à ébullition.

Pour servir, couper le jarret en petits morceaux et déposer une bonne cuillère de viande au centre d’une assiette creuse. Ajouter des haricots et arroser de soupe. Eventuellement, agrémenter d’une petite cuillère de crème et d’une pincée de persil fraîchement haché.

PS/ Si vous n’avez pas de «fehér répa», difficilement trouvable en France, utilisez une grosse botte de persil ficelée que vous retirerez en fin de cuisson.

- Catégorie
Agenda Culturel