Garbure aux châtaignes

13/03/2012 à 10h58

Par Philippe Lafargue

Temps de préparation : 45 min

Temps de cuisson : 2h30

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 500 g de châtaignes fraîches épluchées/prêtes à l'emploi
- 500 g de carottes en gros dés
- 2 poireaux émincés
- 1 chou vert émincé
- 2 oignons blancs
- 25 cl de graisse de canard
- Piment d'Espelette pour mémoire
- Persil, romarin, laurier pour mémoire
- 6 gousses d'ail écrasées
- Sel pour mémoire
- 5 clous de girofle

Préparation :

- Lavez tous les légumes;
- Emincez l'un des oignons;
- Dans une cocotte, faites revenir les légumes dans la graisse, le sel, le piment et l'ail;
- Ajoutez les châtaignes sans peau;
- Mouillez avec 2 litres d'eau;
- Ajoutez l'oignon piqué de clous de girofle;
- Faites cuire 2h30 à découvert;
- Rectifiez l'assaisonnement et la liaison;
- Retirez l'oignon piqué.