

Tianu di fasgioli au bacon de sanglier, sauge frite

Recette pour 4 personnes

Description

Un ragoût corse généreux où les haricots coco mijotent doucement avec le bacon de sanglier, la tomate, le vin blanc et les aromates. La farine de châtaigne lie délicatement la préparation tout en lui apportant une saveur caractéristique de la cuisine corse. Quelques feuilles de sauge frite viennent compléter le plat d'une touche aromatique et croustillante.

L'astuce du chef

Si vous utilisez des haricots coco secs, faites-les tremper dans l'eau froide la veille, puis cuisez-les jusqu'à ce qu'ils soient tendres avant de les incorporer au ragoût. En saison, privilégiez les haricots coco frais, qui offrent une texture particulièrement fondante. Pour obtenir une sauge bien croustillante, assurez-vous que les feuilles soient parfaitement sèches avant de les plonger quelques secondes dans l'huile chaude.

Ingrédients

Pour le mijoté

- 2 Boite(s) Haricots coco (540ml)
- 250 Gr Bacon de sanglier
- 1 Unité(s) Oignon Jaune
- 3 Gousse(s) Ail
- 300 Gr Tomate
- 15 Gr Pâte de tomate
- 25 Gr Farine de châtaigne/riz
- 50 Ml Vin blanc
- 300 Ml Bouillon de poulet
- 2 Branche(s) Thym
- 1 Feuille(s) Laurier
- 1 Branche(s) Sauge
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour la sauge frite

- 30 Feuille(s) Sauge
- 250 Ml Huile de canola
- 0 Au goût Fleur de sel
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **50 mins**
- Préchauffez votre **friteuse** à **350 F°**

Mise en place

- Ciselez finement l'oignon et l'ail.
- Taillez le bacon de sanglier en allumettes.
- Mondez les tomates, épépinez-les puis taillez les pétales en dés.
- Mixez les dés de tomates avec le bouillon de poulet.

- Effeuillez la sauge et le thym.
- Égouter les haricots coco

Préparation du mijoté

Ajoutez le bacon de sanglier dans une casserole, montez la chaleur tranquillement pour faire fondre le gras. Ajoutez l'oignon et l'ail, puis faites-les suer pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides, ajouter un peu d'huile d'olive si nécessaire. Incorporez ensuite la farine de châtaigne et laissez cuire brièvement afin de singer la préparation.

Ajoutez la pâte de tomate, cuire 2 minutes en mélangeant, puis déglacez avec le vin blanc.

Incorporez les haricots coco, le bouillon avec les cœurs de tomates mixés, le thym, le laurier et une partie de la sauge (réservez 30 feuilles pour la garniture).

Laissez mijoter au minimum 20 minutes, afin que les saveurs se développent et que le liquide épaississe légèrement. Rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre.

Préparation de la sauge frite

Chauffez l'huile végétale à 170 °C (340 °F). Assurez-vous que les feuilles de sauge soient parfaitement sèches. Plongez-les dans l'huile chaude, quelques-unes à la fois, pendant environ 10 à 15 secondes, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Retirez-les délicatement à l'aide d'une écumoire, déposez-les sur du papier absorbant et assaisonnez-les immédiatement d'une légère pincée de fleur de sel.

Montage

Déposez une généreuse cuillerée de ragoût dans chaque bol à tapas.

Terminez avec 1 à 2 feuilles de sauge frite par tapas, ajoutées au dernier moment afin de conserver leur croustillant.

Bon appétit!