

# *salade de haricots tarbais, fenouil, tomates confites & chorizo*

---

POUR QUI ? quatre nostalgiques des salades estivales

QUAND ? car les salades ne meurent pas en hiver

POURQUOI ? un déjeuner sur le pouce

**250 grammes de haricots tarbais**  
**un fenouil**  
**un sachet de tomates confites Marc Peyrey**  
**un demi-chorizo de porc noir gascon de Pierre Matayron**  
**trois cuillères à soupe d'huile d'olive Profil Grec**  
**une cuillère à soupe de vinaigre aux échalotes grises de Françoise Fleuriet**  
**deux feuilles de laurier**  
**trois branches de thym**  
**du sel**  
**du poivre**

---

la nuit précédente, laisser tremper les haricots tarbais.

les faire cuire dans une grande casserole d'eau pendant une heure environ avec le laurier et le thym. ne salez pas au début malheureux ! vous les empêcheriez de cuire. saler à mi-cuisson.

couper les tiges du fenouil, retirer les herbes. garder les pousses de fenouil, et mettre les tiges dans la casserole avec les haricots tarbais.

à la fin de la cuisson, égoutter les haricots tarbais et les laisser refroidir.

pendant ce temps, couper à la mandoline le bulbe de fenouil. si vous n'en avez pas – ça arrive – faire des tranches fines au couteau. mettre le fenouil, ainsi que les pousses de fenouil, dans un saladier.

découper les tomates confites en dés. les faire rejoindre le fenouil dans le saladier. y ajouter les haricots tarbais.

dans un petit bol, faire la vinaigrette : fouetter l'huile d'olive, le vinaigre aux échalotes grises, du sel et du poivre. verser dans le saladier et mélanger.

retirer la peau du chorizo, couper une tranche fine. goûter. recouper une tranche fine, re-goûter puis couper des tranches épaisses et les découper en fines lanières.

dans l'assiette, déposer la salade puis les lanières de chorizo. c'est prêt.