

Haricots coco en bouteille

300 g de haricots coco frais

4 feuilles de sauge

4 cuillerées à soupe d'huile d'olive

Une gousse d'ail

10 cl de vin blanc

une botte de persil plat

60 g de parmesan

J'ai découvert cette façon de cuire les haricots lors de mes recherches pour réaliser « Cuisinière toscane » aux éditions Stéphane Bachès. Autrefois, dans cette région, les conserves étaient concoctées dans des bouteilles de Chianti caractéristiques avec leurs ventres rebondis. Cette technique de cuisson concentre les saveurs.

Si vous utilisez des cocos frais, il est inutile de les faire tremper (sinon plongez les haricots coco secs dans un saladier rempli d'eau froide toute la nuit). Disposez les haricots dans une bouteille à la taille adaptée (les haricots doivent remplir au maximum les deux tiers de la bouteille). Ajoutez la gousse d'ail sans l'éplucher et les feuilles de sauge. Salez, poivrez, versez le vin blanc, quelques gouttes d'huile et fermez la bouteille avec un bouchon de liège enveloppé de mousseline de coton. Déposez la bouteille dans une casserole remplie d'eau, en l'inclinant à 45° puis laissez frémir pendant une vingtaine de minutes pour des haricots frais (une bonne heure pour les secs). Si nécessaire, ajoutez un peu d'eau dans la bouteille au cours de la cuisson, les haricots doivent toujours être immergés. Retirez ensuite la bouteille de l'eau, versez le contenu dans un saladier et répartissez les haricots dans des petits bols, arrosez d'un filet d'huile d'olive, parsemez de le persil plat ciselé et le parmesan en copeaux.

