



## LA RECETTE DU FOODTRUCK LA CASA DI OLIVIO



# Tianu di fasgioli panzetta figatellu

Olivier Guérin vous propose le fameux *Tianu di fasgioli panzetta figatellu* (ragout de haricots à la pancetta et à la figatelle). Cette recette à base de haricots blancs met en avant le fameux figatellu. Cette saucisse fraîche, à base de foie de porc et au goût très prononcé est une institution en Corse. On mange le figatellu de 2 façons : soit frais et grillé à la braise, soit en saucisse sèche.

### Les ingrédients (pour 6 personnes)

500 g de haricots blancs secs  
100 g de panzetta corse plate  
2 figatellus  
1 verre de vin blanc  
1 oignon  
Concentré de tomates  
1 boîte de tomates pelées  
sel, poivre  
thym, laurier

### Description de la recette

- La veille, faire tremper les haricots dans de l'eau froide
  - Avant de commencer le ragout, cuire les haricots au moins 1 heure dans l'eau bouillante
  - Emincer l'oignon et couper la pancetta en lardons
  - Trancher les figatellus en morceaux de 2 cm de long
  - Mélanger le tout, dans une marmite en fonte (si possible), avec un filet d'huile d'olive, le thym, le laurier.
  - Faire dorer et ajouter le concentré de tomate
  - Laisser encore dorer un peu, puis incorporer le vin blanc et les tomates coupées en petits morceaux. Terminer par les haricots cuits...
  - Assaisonner et laisser mijoter au moins 1 heure
- Le mieux est de le faire la veille et de le faire réchauffer.

Bonne dégustation!