



Mojettes de Vendée

Pour 4-5 personnes :

- 500g de mojettes à cuire
- 50g de beurre salé
- 1 carotte
- 1 tête d'ail
- Sel, poivre.



■ *Un plat typiquement vendéen*

Servir: Servir avec du jambon de Vendée poêlé (tranche épaisse grillée à la poêle) ou servez chaud tartiné sur des tranches de baguette grillé au beurre salé.

■ Dans un grand saladier, faire tremper 1 nuit les mojettes dans 2 litres d'eau ce qui va les faire doubler de volume.

■ Egoutter les mojettes.

■ Dans une cocotte, faire revenir les mojettes dans le beurre jusqu'à ce qu'elles soient translucides.

■ Ajouter la carotte coupée en petits dés et les gousses d'ail entières.

■ Couvrir d'eau salée et faire cuire à feu vif.

■ Lorsque l'eau bout, fermer la cocotte et laisser cuire à feu vif 1 heure et 1/2.

■ Rectifier l'assaisonnement.