

Fagioli alla Bud Spencer

dits « Terence Hill Beans » — Haricots à la Trinità

by Alf

Plat culte inspiré par la scène d'ouverture du film **Lo chiamavano Trinità** (E.B. Clucher, 1970), où Terence Hill dévore à lui seul une poêle entière de haricots. Variante rustique des fagioli all'uccelletto toscans, popularisée dans toute l'Italie sous le nom de **Fagioli alla Trinità**.

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4 personnes	10 min	25 min	Facile

INGRÉDIENTS

- 600 g de haricots borlotti (en boîte, égouttés)
- 300 g de saucisse italienne fraîche (type luganega)
- 400 g de pulpe de tomate (ou tomates pelées)
- 1 oignon blanc moyen
- 1 gousse d'ail
- 1 piment rouge frais (ou en poudre)
- 1 feuille de laurier
- ½ verre de vin blanc sec
- Huile d'olive extra vierge
- Sel, poivre noir
- Pain de campagne (pour servir)

PRÉPARATION

1. Faire revenir l'aromate

Verser un filet d'huile d'olive dans une grande poêle (idéalement en fonte). Émincer l'oignon et l'ail, les faire blondir à feu doux avec le piment.

2. Saisir la saucisse

Retirer la peau de la saucisse, l'émietter grossièrement, la saisir à feu vif en la cassant à la cuillère en bois jusqu'à belle coloration.

3. Déglicer au vin blanc

Verser le vin blanc et laisser évaporer complètement l'alcool (1-2 min).

4. Ajouter les haricots

Égoutter les borlotti, les rincer rapidement, puis les ajouter dans la poêle. Remuer délicatement pour ne pas les écraser.

5. Tomate et laurier

Incorporer la pulpe de tomate et le laurier. Saler, poivrer. Ajouter une louche d'eau chaude si le mélange est trop sec.

6. Mijoter

Laisser mijoter à feu doux 15-20 min, à découvert, en remuant. La sauce doit devenir épaisse et nappante.

7. Servir

Retirer le laurier. Servir brûlant, directement dans la poêle, avec du pain de campagne pour saucer. À la cuillère, sans chichis.

★ LES SECRETS DU TOURNAGE

- La tradition italienne recommande d'utiliser des haricots **en boîte** (et non secs), fidèle à l'esthétique du bivouac du film.
- Servir directement dans la poêle, à la cuillère en bois, avec du pain pour saucer — c'est la signature visuelle de la scène.
- **Variante** : remplacer 200 g de borlotti par des cannellini pour une texture plus crémeuse (mélange attesté par plusieurs sources).
- On dit que Terence Hill aurait jeûné 24 h avant le tournage. *Anecdote rapportée mais non confirmée par une source primaire.*