



Légumes secs

Haricots blancs à la sauce tomate maison



1h15	15 min	1h	0	517
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des haricots blancs à la sauce tomate maison

- 1 Faire tremper les haricots blancs toute la nuit dans un saladier d'eau froide. Les faire cuire dans l'eau de trempage avec les feuilles de laurier et les grains de poivre.
- 2 Éplucher et hacher l'ail.
- 3 Éplucher et hacher les oignons.
- 4 Verser l'huile dans une poêle et y faire revenir l'ail et les oignons.
- 5 Couper le lard en petit dés et les ajouter dans la poêle. Les faire légèrement dorer. Mettre de côté.
- 6 Monder les tomates et les couper grossièrement.
- 7 Dès que les haricots blanc sont cuits "al dente", y ajouter les oignons, l'ail, les lardons, les tomates et le concentré de tomate.
- 8 Y ajouter la marjolaine et le thym.
- 9 Mijoter à feu doux jusqu'à ce que les haricots deviennent tendres.
- 10 Rectifier l'assaisonnement selon votre goût avec du sel et du poivre puis saupoudrer de piment de Cayenne.

350 g **Haricots blancs**
200 g **Lard fumé**
5 **Tomate(s)**
3 c. à soupe **Concentré de tomate**
2 **Oignon(s) rouge(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
2 feuille(s) **Laurier**
4 branche(s) **Thym**
1 c. à soupe **Marjolaine**
5 grain(s) **Poivre**
1 **Sel**
1 pincée(s) **Piment de Cayenne**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Étape 2

Dressage

- 1 Servir avec une tranche de pain de campagne.