



Haricots blancs à la tomate

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

Les haricots blancs gardent tout leur fondant une fois réchauffés dans une sauce tomate au vin blanc.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 20 min - Cuisson: 25 min - Durée: 45 min

Ingrédients

- 1 grande boîte de haricots blancs

Sauce

- 2 tomates
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1/2 cuillère à café de thym
- 5 branches de persil
- 5 dl de vin blanc sec
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1 cuillère à soupe de graisse de canard
- 1 cuillère à soupe de sucre roux
- sel
- poivre

Préparation

1. Peler, épépiner et concasser les tomates.
2. Éplucher et hacher l'oignon et l'ail.
3. Rincer le persil. Hacher les feuilles et réserver les queues.
4. Verser les haricots dans une passoire. Les rincer plusieurs fois et les laisser s'égoutter.
5. Dans une sauteuse, faire chauffer la graisse de canard.
6. Mettre les oignons à blondir.
7. Ajouter le vin blanc et laisser réduire de moitié.
8. Ajouter l'ail, les tomates, le concentré de tomate, les queues du persil, le thym et le laurier. Poivrer.
9. Couvrir et laisser cuire pendant environ 1/4 heure.

10. Retirer la feuille de laurier et les queues de persil.
11. Ajouter le sucre au goût, pour réduire l'acidité de la sauce. Saler.
12. Ajouter les haricots. Mélanger et réchauffer doucement jusqu'à ébullition. Couper le feu.
13. Transvaser dans un plat de service, parsemer de persil haché et servir aussitôt.