

8 octobre 2010

Haricots blancs à la grecque

- ◇ Haricots blancs secs: 500g
- ◇ 3 grosses tomates mûres
- ◇ 2 oignons
- ◇ 4 gousses d'ail
- ◇ 2 cuillérées à soupe d'huile d'olive.
- ◇ Sel, poivre, coriandre, thym

Faire tremper les haricots dans de l'eau froide au moins 12h.

Eplucher l'ail et l'oignon. Les couper en petits morceaux.

Mettre à cuire les haricots en les recouvrant largement d'eau et en ayant ajouté les tomates pelées et les oignons, l'ail coupé, la coriandre, le sel et le poivre.

Faire cuire en cocotte minute 20 à 30 minutes.

Lorsque les haricots sont cuits, égoutter et servir tièdes ou froids, après avoir ajouté l'huile d'olive.

Accompagner d'une salade verte.

Participants:

Florida

Matis

Laurent

Corinne

Blandine

Maelis

Bénédicte

Catherine

