

# GRATIN DE HARICOTS BLANCS AU CHORIZO, TOMATE ET POIRÉE !

- 800 g de haricots blancs en boîte
- 600g de poirée
- 1 chorizo doux ou fort
- 1 oignon
- 500 g de tomates concassées épluchées
- 1 cc de double concentré de tomate
- 1 cs de farine de maïs
- 2 cs d'huile d'olive
- 50 g de chapelure
- 25 g de parmesan râpé
- 30 g de noisettes
- 2 gousses d'ail
- Persil
- Thym



Mélanger 25 cl d'eau froide avec 1 cuillère à soupe farine de maïs. Faire tiédir dans une casserole avec un fond de bouillon de volaille et la faire dissoudre. Emincer l'oignon et couper le chorizo en tranches. Laver la poirée et la coupée en morceaux. Mettre 2 Càs d'huile d'olive à chauffer dans une cocotte et faire revenir les oignons et l'ail pressé jusqu'à coloration. Ajouter les tomates concassées, le concentré de tomate, le fond de volaille et 4 branches de thym. Saler. Faire cuire à feu doux et à découvert 20 minutes environ jusqu'à épaississement. Ajouter le chorizo coupé en tranches fines, la poirée coupée et prolonger la cuisson 20 environ jusqu'à épaississement. Ajouter le chorizo coupé en tranches fines et prolonger la cuisson 20 minutes. Incorporer les haricots puis verser dans un plat à four. Mixer grossièrement la chapelure, le parmesan, 2 branches de persil et les noisettes. Saupoudrer sur le plat et enfourner 35 minutes à 210°C. Bon appétit !