

# Haricots borlotti frais en sauce tomate

1kg d'haricots borlotti frais,  
4 oignons épluchés et émincés,  
1 petite botte de persil ciselé,  
1 petite tasse d'huile d'olive,  
6 grosses tomates bien mûres épluchées réduites en purée.  
Sel et poivre.  
Une pincée de sucre



Écosser les haricots en jetant les haricots abimés. Laver et égoutter. Dans une grande casserole, faire revenir l'oignon dans l'huile. Quand les oignons ont ramolli, ajouter les haricots et les faire cuire pendant 10 minutes. Ajouter les tomates, le persil, du sel et poivre, le sucre, couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 1h à 1h30, jusqu'à ce que les haricots aient absorbé une grande partie de la sauce et soient bien tendres. Servir garni d'un brin de basilic et accompagné d'un fromage de chèvre frais, comme par exemple la fêta. Vous pouvez également servir ce plat en mezza avec quelques olives.

## MINISTRONE

300 g de haricots Borlotti frais  
1/2 oignon ; 2 carottes; 2 tomates  
2 petites courgettes  
2 branches de céleri ; 1 blanc de poireau  
100 g de petites pâtes ; 50g de jambon cru  
3 brins de basilic ; 1 brin de thym,  
1 feuille de laurier ; huile d'olive, sel, poivre  
*Pour accompagner* : 1 pot de sauce au pistou ; parmesan râpé

Effeuillez le basilic et réservez les feuilles. Ficelez les tiges de basilic, le thym et le laurier en bouquet garni. Mettez les haricots dans une casserole avec l'oignon émincé. Recouvrez d'1 litre d'eau froide et portez à léger frémissement. Écumez, puis ajoutez le bouquet garni. Faites cuire 40 minutes et à demi-couvert. Salez en fin de cuisson puis réservez. Pendant la cuisson des haricots, pelez les carottes et coupez-les en rondelles. Lavez les courgettes, lavez et effilez les branches de céleri, coupez le tout en dés. Nettoyez le blanc de poireau et émincez-le. Coupez le jambon en dés et faites-le fondre tout doucement dans une grande sauteuse avec un filet d'huile d'olive puis ajoutez les légumes, mélangez et faites-les fondre à couvert et sur feu très doux pendant 10 minutes sans les colorer. Pelez les tomates, épépinez-les et coupez-les en dés. Égouttez les haricots blancs, ajoutez leur jus de cuisson au mélange de légumes et poursuivez la cuisson 3 minutes puis gardez au chaud. Faites cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée le temps indiqué sur le paquet pour une cuisson al dente puis égouttez-les. Au moment de servir, ajoutez les haricots blancs, les dés de tomates, les feuilles de basilic et les pâtes à la soupe. Réchauffez 2 minutes et servez avec la sauce pistou à part et le parmesan râpé que chacun rajoutera selon ses goûts.

