

Salade de haricots blancs

CUISIMAGES

Réf :
1008

Type :
Salade

Préparation :
20 min
Repos:

Cuisson :
40 min

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 4/6 personnes

- 500g de haricots blancs frais
- 2 carottes
- 2 oignons
- 2 gousses ail
- 2 clous de girofle
- 50g de beurre
- Persil, thym, laurier
- Sel et poivre



Epluchez les carottes et coupez les en petits dés.

Pelez les oignons.
Piquez 2 clous de girofle dans l'un des oignons et coupez le 2nd finement.

Pelez l'ail et ôtez le germe.



Dans une poêle, faites fondre le beurre.
Ajoutez l'oignon coupé et faites le blondir doucement pendant 5 min.

Ajoutez les carottes.



Ajoutez les haricots blancs et mélangez.

Répartissez ensuite l'oignon piqué de clous de girofle, l'ail, le laurier, le thym et le persil.



Couvrez les haricots d'eau bouillante, salez et poivrez.

Laissez mijoter 40 min à couvert, en veillant à rajouter de l'eau (bouillante) si nécessaire.

Servez tiède ou froid avec une vinaigrette.



Conseils
Variante
Vin

Les haricots blancs peuvent servir d'accompagnement avec une viande.
Cahors