



Salpiquet de mongetes (Haricots en saupiquet)

Ingrédients pour 6 personnes :

500 g de haricots blancs secs

3 tranches de ventrèche

3 boutifarrres

1 c. à s. de sagí (ou saindoux)

2 oignons doux

6 gousses d'ail

1 feuille de laurier

2 tomates mûres

Persil

Préparation :

La veille, faites tremper les haricots dans un grand saladier d'eau fraîche.

Le lendemain, égouttez les haricots.

Pelez et dégermez les gousses d'ail. Versez dans une casserole les haricots, le poivre, et le sagí.

Couvrez d'eau et portez à ébullition. Laissez cuire 30 mn, en écumant régulièrement. Ajoutez de l'eau aux haricots, si nécessaire.

Pelez et émincez les oignons. Dans une sauteuse, faites revenir la ventrèche détaillée en morceaux, et les oignons jusqu'à coloration, sans cesser de remuer.

Mondez et coupez les tomates en petits dés, et mélangez-les à la ventrèche. Ajoutez un peu de persil haché, et laissez fondre quelques minutes à feu doux, en remuant de temps en temps.

Quand les haricots ont cuit 30 mn, ajoutez le mélange oignon/tomates/ventrèche.

Mélangez bien, et laissez cuire à feu très doux, 1 h 30 min. Ajoutez de l'eau si nécessaire afin de garder les haricots couverts.

Dans une poêle, faites dorer les boutifarrres.

Ajoutez les boutifarrres détaillées en rondelles et le reste du persil, un peu avant la fin de la cuisson, quand les haricots sont presque cuits. Ne salez qu'en fin de cuisson, ainsi les haricots ne seront ni trop durs, ni éclatés.

Bon Profit !

