

Cougenaze de haricots

Pour 4 personnes



50 g d'oignons émincés
50 g de carottes en petits dés
50 g de céleri en petits dés
200 g de lardons

Dans une casserole, faire revenir les légumes et les lardons.

600 g d'haricots verts frais ou congelés

Ajouter les haricots et faire revenir 2 minutes en remuant constamment.

1 à 2 dl de bouillon de bœuf

Mouiller à mi-hauteur.

Sel, poivre, sarriette

Assaisonner et laisser mijoter durant environ 15 à 20 min.

2 poires Louise-Bonne

Eplucher, parer, émincer. Ajouter et cuire encore 10 min. Rectifier l'assaisonnement.

Remarques:

Ce mets accompagne volontiers un rôti, une côte de porc, un jambon braisé, une viande fumée ou un pot-au-feu.

Remplacer les haricots verts par 100 g de haricots séchés. Mettre à tremper 4 à 8h avant l'utilisation ou déposer les haricots dans une casserole, recouvrir d'eau froide, porter à ébullition, bouillir 3 à 5 min., retirer du feu, laisser reposer 30 à 60 min. et égoutter (jeter l'eau de trempage).