

Fasolada

- 1 livre de haricots secs (lingots blancs)
- 200 gr huile d' olive
- 500 gr de tomates fraîches pelées
- 2 gros oignons coupés en morceaux
- 3 carottes moyennes coupées
- 2 branches de céleri coupées
- 1 gousse d'ail
- sel poivre
- 1 piment 'facultatif' (j'aime d'espelette)

- Mettez à tremper les haricots dans de l'eau pendant 12 heures.
- Rincez-les et faites les bouillir pendant 10 minutes à grande eau.
- Égouttez, jetez l'eau.
- Mettez dans la cocotte 2 litres d'eau fraîche et tous les ingrédients sauf l'huile.
- Faites cuire pendant 1 heure 30 à 2 heures à feu moyen.
- Ajoutez le sel et l'huile peu avant de retirer du feu.
- Servir chaud avec un peu de jus de citron.

PS : on peut remplacer les lingots par des nougettes de Vendée(qu'il n'est pas UTILE de faire tremper la veille) ou des haricots frais à écosser.

On peut également réduire le temps de cuisson avec une cocotte minute.

BON APPETIT BIEN SÛR !...

Καλή όρεξη !

Jean Z.