

Haricots à la grecque

1) Συνταγή της Πάνιας : φασολάδα

- 500 grammes de haricots secs assez gros (lingots ou cocos)
- Dans une bassine faire tremper les haricots en les couvrant d'eau froide (3cms au-dessus) pendant quelques heures, puis les mettre avec l'eau dans une cocotte-minute et les faire cuire 20 minutes. Laisser ensuite reposer une heure dans leur eau. Puis jeter l'eau et rincer à l'eau chaude.
- Remettre ensuite les haricots dans la cocotte-minute, les couvrir d'eau chaude (1cm au-dessus)
- Râper 4 tomates avec une grosse râpe. Ajouter 1 oignon, 2 gousses d'ail, 2 clous de girofle, 1 petit morceau d'écorce d'orange, 1 verre d'huile d'olive, 3 carottes en rondelle, 4 branches de céleri. (L'hiver on peut mettre des tomates en boîte : 1 boîte de 400 gr, coupées menu, plus une cuillère à soupe de concentré de tomate)
- Fermer la cocotte et laisser cuire 10 minutes. Ouvrir, saler et poivrer quand c'est cuit et laisser mijoter 15 minutes sans le couvercle de la cocotte-minute.
- A ce moment on peut ajouter des saucisses de Strasbourg. (Je n'en mets pas personnellement)

2) Fassolia Gigandes me Horiatika Loukanika : φασόλια πλάκι

Haricots géants aux saucisses paysannes au four

- les Γίγαντες sont de très très gros haricots blancs secs

pour 5-6 personnes

- 1 kg de très gros haricots blancs secs
- 2 tasses d'huile d'olive
- 3 oignons moyens hâchés
- 1 gousse d'ail
- 3-4 tomates mûres
- une petite branche de thym
- 2-3 cuillères à soupe de persil hâché
- 2 grosses saucisses paysannes
- du sel et du poivre
- un petit poireau coupé fin (facultatif)
- Laisser les haricots tremper dans l'eau une nuit entière.
- Le lendemain, les égoutter, les mettre dans une casserole avec de l'eau froide et les laisser cuire pendant une heure environ.
- Les égoutter de nouveau et les laisser attendre dans un plat à four.
- Préparer les autres ingrédients : dans une casserole faire revenir les oignons et le petit poireau émincé dans l'huile. Ajouter les tomates coupées finement, le thym, le persil, les saucisses, le sel, le poivre, de l'eau et laisser cuire pendant 10 minutes.
- Puis verser ce mélange sur les haricots, remuer un peu et faire cuire à four moyen pendant 35 minutes environ.
- Surveiller la cuisson dans le four et rajouter de l'eau si besoin.
-

NB : les saucisses sont facultatives aussi et on peut mettre des tomates en boîte l'hiver