



Haricots Secs A L'Huile D'Olive

Zeytinyağlı Kuru Fasulye



2 tasses de haricots secs
2 oignons
1 grosse carotte
3 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
2 sucre coupe
1 cuillère à café de sel
1,5 tasse d'huile d'olive
Pour la surface:
10-15 brins de persil

- # Lavez et nettoyez les haricots secs dès la veille. Rajoutez 7 tasses d'eau puis fermez le couvercle.
- # Le lendemain, faites cuire avec l'eau qu'il contient, jusqu'à qu'ils se ramollissent.
- # Faites cuire les oignons hachés dans l'huile. Rajoutez des carottes des ails coupés finement. Fermez la casserole.
- # Quand les carottes se ramollissent, rajoutez de la pâte de tomate, du sel et du sucre. Tournez 2-3 minutes.
- # Rajoutez enfin les haricots verts avec l'eau bouilli. Quand il est au point de bouillir, baissez la température puis laissez cuire encore 10 minutes.
- # Mettez dans les assiettes de façon tiède. Saupoudrez du persil haché.

N-B; Si vous faites bouillir les haricots dans une cocotte-minute, mettez 7 tasse d'eau, fermez puis quand la goupille sort, faites bouillir pendant ½ heure.