

Mouton aux haricots blancs

Pour 5 personnes.

1 kg 1/2 de poitrine de mouton, 50 g de beurre ou de margarine, sel, poivre, thym, romarin.
350 g de haricots blancs secs, 1 oignon piqué de 2 clous de girofle, 1 c à soupe d'huile, 1 feuille de laurier, 2 c à soupe de concentré de tomates. Persil.

Faire tremper les haricots de 4 à 6 heures.

Les mettre à cuire dans leur eau de trempage avec l'oignon, le laurier et un peu d'huile (cela les empêche de noircir). Saler à mi-cuisson.

Après 1 heure retirer une partie de l'eau (elle ne doit dépasser que de 1 cm le niveau des haricots) et ajouter la viande revenue à la poêle dans du beurre et assaisonnée.

Déglacer la poêle avec un peu d'eau de cuisson des haricots et le concentré de tomates, et ajouter cette sauce à la préparation. Bien mélanger le tout, couvrir et laisser mijoter pendant 1 h 30, en ajoutant au besoin un peu d'eau en cours de cuisson.

Servir bien chaud, saupoudrer de persil haché.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.