



## Les haricots blancs à la tomate

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Les haricots blancs frais ou secs.

### Ingrédients:

- 1.5 kg haricots blancs
- 1 oignon d'environ 150g
- 2l d'eau froide
- 2 carottes
- 1kg de tomates
- 3 échalotes
- 3 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 1 morceau de sucre
- sel fin et poivre du moulin



### Réalisation:

En premier lieu, si vous utilisez des haricots blancs secs, il faut les mettre à gonfler dans l'eau froide toute une nuit. Dans ma version, j'utilise des haricots blancs frais.



Commençons par réaliser une concassée de tomates cuites. Il vous faudra "monder" les tomates. Chauffer de l'eau dans une casserole. Oter le pédoncule des tomates et réaliser une incision en croix sur le bas des tomates. Cela facilite leur épluchage. Les plonger dans l'eau bouillante pendant 6 à 10 secondes maxi et les refroidir dans de l'eau froide et des glaçons. Après 2 à 3 minutes dans l'eau froide, les égoutter pour ôter la peau. Normalement elle se détache facilement. Couper grossièrement les tomates en morceaux et les réserver dans un saladier. Si vous souhaitez, vous pouvez ôter le cœur des tomates. Pour ma part, j'ai utilisé des tomates de mon jardin et elles n'avaient pratiquement que de la chair.

Eplucher l'ail et les échalotes. Emincer les échalotes finement et laisser l'ail entière. Dans une casserole ou un sautoir, verser un peu d'huile d'olive. Faire revenir les échalotes et verser ensuite les tomates. Mélanger et ajouter le sucre, l'ail, le thym et le laurier. Bien mélanger et faire cuire à feu doux en remuant de temps en temps pendant environ 30 à 45 minutes.

En fin de cuisson, éplucher l'oignon et les carottes. Ciseler l'oignon et émincer les carottes en petits morceaux. Dans un sautoir ou une grande casserole, faire revenir les oignons dans de l'huile de tournesol 2 mn sur feu moyen et ajouter les carottes. Cuire à nouveau 2 mn et verser la concassée de tomates. Ajouter les haricots blancs, les 2 litres d'eau froide et porter à ébullition.

Cuire à feu doux pendant environ 2h30 en remuant de temps en temps. A mi-cuisson, assaisonner de sel fin et poivre du moulin. En fin de cuisson, vérifier l'assaisonnement et servir.