

## RAGOUT DE HARICOTS BLANC A LA PROVENÇALE

### Ingrédients pour 4 personnes

350g haricots blancs secs  
2 à 3 tomates  
 $\frac{1}{2}$  poivron rouge  
 $\frac{1}{2}$  poivron jaune  
2 à 3 oignons  
50g olives noires dénoyautées  
2 gousses d'ail  
2 c.s. concentré de tomates  
3 queues de persil  
2 c.s. huile d'olive  
Marjolaine, thym, sel, poivre



### Préparation

- Mettre tremper les haricots pendant 1 nuit.
- Mettre les haricots dans une casserole et les couvrir d'eau. Porter à ébullition, laisser **bouillir 10 minutes**. Couvrir et **laisser frémir environ 50 minutes**, en salant à la fin.
- Mettre de côté 3 dl de liquide de cuisson.
- Emincer les oignons et les poivrons, hacher les tomates, éplucher et écraser l'ail.
- Faire chauffer l'huile dans une casserole, ajouter et faire revenir les oignons.
- Ajouter et faire revenir les poivrons et l'ail.
- Ajouter les tomates, le concentré, les herbes, les haricots et le liquide.
- Saler, poivrer, couvrir et laisser frémir 45 minutes.
- 5 minutes avant la fin, ajouter les olives dénoyautées et le persil haché.