

Haricots blancs

1/ Trempage

2/ 1^{ère} cuisson : sans sel - eau froide -
Thym, peu de laurier, persil
à petit bouillon durant 1h.

3/ Préparation de la sauce
oignon - ail - un peu de tomate - clous
de girofle - bouquet garni - caractéristique

4/ 2^{ème} cuisson
mettre les haricots égouttés dans
la sauce.

5/ mettre au four.