




Haricots Blancs à la Sauce tomate

Recette Visuelle par DAREBEE

 darebee.fr

- 1 boîte - 250g de haricots blancs cuits
- 2 tomates
- 1 oignon
- 1 c.à.s de mélasse

AMÉLIORER : Ajouter du persil frais et des graines de courge.

2 PORTIONS

1



2



3



4



INSTRUCTIONS

1. Dans une casserole, mélanger les tomates coupées en dés avec la mélasse et 1 tasse d'eau. Assaisonner à son goût et remuer.
2. Porter à ébullition puis baisser le feu et laisser mijoter 30 minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit réduite à $\frac{1}{3}$ de l'original.
3. Égoutter les haricots et les transférer dans une assiette. Verser la sauce tomate sur les haricots.
4. Garnir d'oignon, de persil et de graines de citrouille.