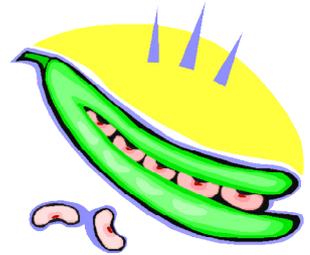


Haricots blancs secs à la provençale

Ingrédients :

250 g. de haricots secs, 50 g. de beurre d'anchois, 4 gousses d'ail, 4 cuillers d'huile d'olive, 1 bouquet garni, poivre, sel.



- *Laver les haricots, les blanchir 5 minutes à l'eau bouillante, les égoutter, puis les laisser tremper une nuit à l'eau froide.*
- *Les cuire avec un bouquet garni puis à nouveau les égoutter.*
- *Hacher l'ail et le faire revenir en cocotte avec l'huile, y ajouter les haricots, saler, poivrer, faire sauter quelques minutes.*
- *Ajouter le beurre d'anchois avant de servir.*