

FLAGEOLETS (4 parts)

- 500g de flageolets verts secs
- 1 carotte
- 20 oignons gelots
- 2 feuilles de laurier
- Cube de bouillon maison

Mettre les haricots dans une marmite et les recouvrir de 20 cm d'eau froide. Les amener très lentement à ébullition: 45 minutes au moins.

Eteindre le feu et laisser tiédir, ils vont doubler de volume.

Egoutter, jeter l'eau et remettre dans la marmite.

Couvrir d'eau bouillante, dans laquelle vous aurez dissous le cube de bouillon maison. Ajouter la carotte coupée en rondelles, les oignons gelots et le laurier.

Dès l'ébullition atteinte, baisser le feu et laisser cuire à petits bouillons environ 1h00.

