

## **Haricots mi sec à la tomate**

### **Ingrédients :**

1kg de mi-secs non écosés,  
1 tomate,  
2 gousses d'ail,  
1 oignon,  
4 grains de poivre,  
1 feuille de laurier,  
1/2 piment d'Espelette  
1 branche de thym,  
Huile d'olive  
Gros sel

### **Préparation :**

Ecossez les mi-secs. Couvrez d'un cm d'eau dans une casserole, ajoutez la tomate coupée en 4, l'oignon épluché et coupé en 2, les gousses d'ail pelées et dégermées, le laurier, le thym. Ne SALEZ PAS A CE MOMENT, sinon les haricots durciraient.

Mettez à cuire et à ébullition, laissez mijoter 30mn, salez. Laissez encore cuire 10 à 15 mn, jusqu'à ce que les haricots soient bien moelleux. Dans les assiettes, arrosez d'un filet d'huile d'olive.