

# Ragoût de légumes aux haricots blancs

## Ingrédients pour 4 personnes

- 500 gr haricots blancs trempés la veille dans de l'eau salée
- **ou** une grosse boites de haricots blanc en conserve
- 2 petits oignons
- 3 gousses d'ail
- Huile d'olive
- 1/2 branche de céleri
- 3 carottes
- 2 pommes de terre
- 1 petite boîte de tomate pelée {250g poids net égoutté}
- 1 cuillère de concentré de tomate
- 1/2 l d'eau
- Une demi cuillère à soupe des 5 épices ou autre épice selon goût
- 1/2 cuillère à soupe de paprika
- Sel, poivre
- Coriandre ciselée



## Préparation

1. La veille, tremper un volume haricots blancs dans deux volumes d'eau non salée.
2. Le lendemain, égoutter et rincer les haricots.
3. Mettre dans une casserole d'eau froide et porter à ébullition.
4. Laisser cuire environ 20 minutes égoutter et réserver.
5. Faire revenir l'oignon, la tomate pelée, le concentré de tomate, les épices, le sel, le poivre, les carottes en rondelles et le céleri en petits dés.
6. Laisser mijoter 4-5 min et arrosez d'eau progressivement.
7. Y plonger les pommes de terre coupées en quartier ainsi que les haricots blancs égouttés.
8. Le volume d'eau doit être suffisant. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
9. Lorsque le ragoût est cuit, ajoutez la dernière gousse d'ail écrasée ainsi que la coriandre fraîche ciselée.

## **Notes**

**On peut enrichir ce plat en ajoutant des boulettes de viande , de l'agneau ou des petites saucisses**

Si les haricots sont en conserve les ajouter au ragoût de légumes 20 min avant la fin de cuisson de la sauce