

RAGOÛT CRÉMEUX DE HARICOTS BLANCS, TOMATES ET POIVRONS

Ingrédients : pour 3-4 portions

- 1 boîte (540 ml) de haricots blancs rincés et égouttés
- 1 gros oignon haché
- 4 gousses d'ail, hachées finement
- Un gros poivron (couleur au choix) haché
- 1 ½ tasse (375 ml) tomates en boîte à l'étuvée et leur jus (ou des tomates en boîte régulières)
- ½ tasse (125 ml) de bouillon de poulet
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 1 c. à thé (5 ml) d'origan séché
- Une pincée de de piment de Cayenne
- 4 c. à soupe (ou plus si vous aimez beaucoup) de tartina de fromage crémeux aux fines herbes ou du fromage à la crème ou encore du chèvre crémeux
- Sel et poivre
- Persil plat haché pour garnir

Préparation :

1. Dans une casserole, faire chauffer l'huile à moyen. Faire prendre couleur à l'oignon durant 2 minutes.
2. Ajouter le poivron et l'ail haché et poursuivre la cuisson quelques minutes pour attendrir le poivron. Mélanger régulièrement.
3. Ajouter les tomates, le bouillon de poulet, l'origan, la pincée de piment de Cayenne et les haricots. Assaisonner et porter à ébullition. Baisser le feu et couvrir. Laisser mijoter une dizaine de minutes.
4. Ajouter le fromage et mélanger jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
5. Rectifier l'assaisonnement.
6. Au moment de servir, garnir chaque plat de persil plat haché.

Source : inspiré par plusieurs recettes

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 13 mai 2019

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2019/05/ragout-cremeux-de-haricots-blancs.html>