

Lingot blanc à la sauce tomate

DÉLICIEUX

Pour l'hiver

Humm !



Original

EXQUIS



Lingot blanc
à la sauce tomate

La veille, faites tremper les lingots recouverts d'eau. Le lendemain, faites-les porter à ébullition pendant 10 minutes et les égoutter. Dans une sauteuse, faites revenir un peu de beurre, le lard coupé en petits morceaux, l'oignon émincé, les carottes en rondelles, le céleri coupé en dés et le blanc de poireau en tronçons. Lorsque les légumes ont rendu leur eau, ajoutez les haricots, la pulpe de tomate. Mélangez et recouvrez d'eau. Ajoutez le bouquet garni et couvrez. Laissez cuire une heure à petit feu.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

300gr de lingots blancs
1 oignon
1 tranche de lard
2 cas d'huile d'olive
4 carottes
1/4 de celeri rave
1 poireau
4 tomates
1 bouquet garni
Sel Poivre

