

HOCHEPOT DE HARICOTS

100 de gros haricots blancs, trempés une nuit.

3 carottes en rondelles épaisses

1 oignon en rondelles

1 oignon piqué de deux clous de girofle

1 fenouil coupé en tronçons

1 pâtisson coupé en gros dés

Sauge-romarin-sarriette séchés

1 feuille de laurier

1 bouquet de sauge fraîche pour la décoration

sel-poivre

un peu de margarine

Cuire les haricots à l'eau bouillante salée, additionnée de sauge, de romarin, de sarriette, de laurier et de sel, pendant une heure.

Dans une cocotte en fonte, faire fondre la margarine et y laisser suer les morceaux de légumes quelques instants. Assaisonner de sel et de poivre et aromatiser de sauge et de sarriette.

Ajouter les haricots égouttés et recouvrir avec de l'eau de cuisson des haricots. Laisser mijoter à feu doux une bonne demi-heure et servir, décoré de sauge fraîche.