

Haricots Borlotti "all'uccelletto" au parfum de Parme



Temps de préparation: 25 min.

Difficulté: Facile

Ingrédients (4 personnes)

• Ingrédients

- Pomi Coulis de tomates 750g 200 gr
- Ail 2 gousses
- Branche de romarin 1
- Haricots Borlotti secs 300 g
- Huile d'olive vierge extra
- Jambon de Parme en tranches épaisses 200 g
- Poivre noir
- Sauge 1 brin
- Sel fin

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

Après avoir fait tremper les haricots dans de l'eau froide pendant au moins 8 heures, les mettre dans une casserole, si possible en terre cuite, et les recouvrir de quatre doigts d'eau. Amener les haricots à ébullition très rapidement, puis baisser la flamme et les laisser cuire à feu doux environ 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres.

Une fois les haricots prêts, faire revenir dans une casserole l'ail et le brin de sauge avec un filet d'huile d'olive vierge extra.

Après quelques minutes, ajouter **Pomì coulis de tomates** et cuire le tout jusqu'à l'obtention d'une sauce assez dense.

Ajouter ensuite les haricots précédemment cuits, ajuster le sel et le poivre et continuer la cuisson pendant au moins 15 minutes.

Pendant ce temps, faire sauter à part, dans une poêle antiadhésive, le jambon de Parme coupé en lanières, jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant.

Servir les haricots dans une terrine, en les parsemant d'une belle dose de jambon de Parme croustillant et en décorant avec un brin de romarin.