

HARICOTS BLANCS *aux tomates*

4 à 6 portions

2	boîtes (398 ml/14 oz chacune) de haricots blancs	2
15 ml	huile d'olive pure PASTENE	1 c. à s.
1	gros oignon, coupé en 2 et tranché	1
1	boîte (796 ml/28 oz) de tomates pelées italiennes PASTENE, hachées	1
1	poivron vert, tranché	1
5 ml	thym frais haché	1 c. à thé
8	feuilles de sauge fraîche sel et poivre	8

- Dans une passoire, égoutter et rincer les haricots blancs ; réserver.
- Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif. Y faire revenir les oignons pendant 2 minutes. Ajouter les tomates ; saler et poivrer au goût et laisser mijoter à feu moyen pendant environ 15 minutes.
- Ajouter le poivron vert, le thym et la sauge. Poursuivre la cuisson pendant 3 minutes. Ajouter les haricots blancs et laisser mijoter pendant 5 minutes. Servir comme plat d'accompagnement.

