



HARICOTS NOIRS *aux rapini*

6 portions

<p>2 boîtes (398 ml/14 oz chacune) de haricots noirs</p> <p>45 ml huile d'olive pure PASTENE</p> <p>1 oignon de taille moyenne, haché</p> <p>125 ml céleri haché</p> <p>1 bocal (170 ml/6½ oz) de piments rôtis PASTENE, en dés</p> <p>500 ml rapini hachés</p> <p>5 ml origan frais haché</p> <p>15 ml vinaigre balsamique PASTENE</p> <p>sel et poivre</p>	<p>2</p> <p>3 c. à s.</p> <p>1</p> <p>½ tasse</p> <p>1</p> <p>2 tasses</p> <p>1 c. à thé</p> <p>1 c. à s.</p>
--	---

- Rincer et égoutter les haricots noirs.
- Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif. Y faire cuire l'oignon et le céleri pendant environ 5 minutes. Ajouter les piments rôtis, les rapini, et poursuivre la cuisson pendant environ 5 minutes.
- Ajouter les haricots noirs, l'origan et le vinaigre balsamique. Saler et poivrer au goût. Faire cuire jusqu'à ce que le tout soit chaud. Servir comme plat d'accompagnement.