



## Salade de Soissons Tomate Basilic



### **Pour 1 kg de haricots de Soissons frais (soit 500g sec)**

50g de carottes  
50g d'oignons  
1 branche de thym, 2 feuilles de laurier,  
25g de beurre,  
400g de tomate pelée,  
40g de concentré de tomate,  
4 gousses d'ail,  
2g de basilic frais ou surgelé.

### **La vinaigrettes**

4cs d'huile d'olive  
2cs de vinaigre balsamique  
Quelques feuilles de basilic finement coupées,  
sel fin et poivre du moulin.

Faire fondre le beurre et y faire suer carottes, oignons, thym et laurier sans coloration. Hors du feu, ajouter les haricots de Soissons pour leur faire prendre le beurre. Couvrir le mélange d'eau chaude et remettre sur le feu pendant 30mn. Y incorporer les tomates pelées, le concentré de tomate, l'ail éclaté et le basilic. Poursuivre la cuisson pendant 45mn environ et rectifier l'assaisonnement en fin de cuisson.

*Eteindre la flamme et laisser couvert pendant 15 à 20mn.*