

Mojhettes plates (ou plates) à la charentaise (enfin) les haricots nouveaux à écosser que l'on appelle aussi demi-secs

Préparation: 1 heure

Cuisson: 1 heure

- 1,5 kg de haricots nouveaux à écosser
- 2 gousses d'ail
- 100 g d'oignons
- 100 g de tomates
- 100 g de carottes
- 50 g de beurre
- Sel, poivre, bouquet garni

Dans le beurre, faire «suer» à feu doux les haricots juste écosés, les carottes coupées en rondelles, les oignons émincés, les tomates pelées et taillées en petits cubes. Recouvrir d'eau bouillante et ajouter les gousses d'ail, le bouquet garni, sel et poivre. Couvrir et laisser cuire 3/4 d'h à 1 heure. Retirer le bouquet garni et servir aussitôt.

Remarque: il est parfois nécessaire d'ajouter un peu d'eau en cours de cuisson. C'est l'accompagnement traditionnel du gigot piqué d'ail ou du rôti de porc.

Pour plus d'onctuosité, on peut ajouter, en fin de cuisson, un peu de crème fraîche!

