

## Haricots au gratin

Pour 4 personnes.

250 g de haricots blancs secs; 1 petite boîte de concentré de tomates, 1 c à soupe d'huile, bouquet garni, 1 gousse d'ail, 100 g de crème fraîche, sel, poivre de Cayenne, noix de muscade râpée; 50 g de beurre; 50 g de gruyère râpé.

Faire tremper les haricots pendant 3 heures, puis les cuire dans l'eau de trempage, de 1 h 30 à 2 h, en salant à mi-cuisson.

Faire chauffer l'huile, y mettre revenir l'ail, ajouter le concentré de tomates et le bouquet garni, mouiller avec 2 louches d'eau de cuisson des haricots et laisser cuire doucement à couvert pendant 15 mn.

Hors du feu, retirer ail et bouquet garni, ajouter la crème fraîche et assaisonner.

Egoutter les haricots quand ils sont cuits, les verser dans un plat allant au four, les mélanger avec le beurre et les arroser de la sauce préparée. Saupoudrer de fromage et faire gratiner au four chaud.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.