

## Haricots frais

Préparation : 30 mn, cuisson : 25 à 35 mn.

Pour 6 personnes.

1 kg de haricots frais écosés, 1 oignon, clou de girofle, 2 carottes, 2 gousses d'ail, 3 côtes de céleri, 1 bouquet garni, 1 blanc de poireau 40 g de beurre, 150 g de crème, persil, cerfeuil, estragon sel, poivre, farine.

Dans 2 litres d'eau salée faire cuire les assaisonnements : carottes, oignon piqué du clou de girofle, ail, le bouquet ficelé avec le poireau, pendant 20 à 25 mn.

Ajouter les haricots, amener à nouveau à ébullition, puis baisser le feu.

Laisser frémir jusqu'à cuisson complète, en ajoutant un peu d'eau bouillante au besoin pour que les haricots soient toujours recouverts de 2 cm d'eau.

Avec le beurre et une grosse cuillerée de farine, faire un roux blanc, mouiller avec la crème pour obtenir une béchamel épaisse.

Egoutter les haricots en retirant les légumes de cuisson, les mélanger à la béchamel, rectifier l'assaisonnement en ajoutant une pincée de poivre frais moulu.

Au moment de servir, ajouter les herbes hachées.



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.