

Pâté de haricots aux saucisses

Pour 4 personnes.

400 g de haricots secs, 2 oignons, 40 g de saindoux ou margarine, 30 g de farine, sel, poivre, vinaigre ou jus de citron, persil, saucisses.

Faire tremper pendant 12 h les haricots secs dans 1 litre d'eau froide et les mettre cuire dans la même eau. Y ajouter les oignons émincés et faire cuire, à petit feu, pendant 2 h environ. Saler à mi-cuisson. Egoutter les haricots.

Préparer une sauce blanche avec 40 g de saindoux ou margarine, 30 g de farine, de l'eau de cuisson des haricots. Saler, poivrer, y ajouter du vinaigre ou du jus de citron, puis les haricots.

Laisser cuire 10 mn puis servir avec du persil haché et une couronne de rondelles de saucisses cuites à la poêle.

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.