

# HARICOTS A LA CORSE AU FIGATELLU



Pour 6 personnes :

- 500 g de haricots blancs secs
- 200 g de lardons
- 1 figatellu
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 2 tomates mûres ou 1 boîte de tomates pelées
- 3 feuilles de laurier
- Thym
- 20 cl de vin rouge
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Faites tremper les haricots dans de l'eau froide pendant toute une nuit. Egouttez-les.

Coupez le figatellu en six morceaux.

Pelez les oignons et l'ail, dégermez l'ail, puis émincez-les.

Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une cocotte et faites-y dorer les oignons et l'ail, puis faites revenir les lardons et le saucisson. Plongez les tomates dans l'eau bouillante et pelez-les. Coupez-les en morceaux.

Ajoutez les tomates, les haricots, le thym et les feuilles de laurier dans la cocotte. Versez le vin, recouvrez d'eau, salez, poivrez et laissez cuire à feu doux pendant 1 heure 30. Servez chaud.