



## Ma loubia (haricots blancs à la sauce tomate)

### Ingrédients :

- viande de boeuf (ici c'est du bourguignon)
- 2 grosses boîtes de haricots blancs
- 2 tomates bien mûres
- 3 cas bien pleines de tomate concentrée
- 3 oignons
- huile
- sel
- poivre noir
- cumin

### Préparation :

Dans la cocotte, mettre les oignons coupés en lamelles fines, la viande coupée en morceaux, le sel, le poivre et le cumin. Laisser revenir 5/10 mn tout en remuant.

Ajouter la tomate fraîche mixée, la tomate concentrée, les haricots blancs rincés et environ 2 litres d'eau.

Laisser cuire jusqu'à ce que la viande soit cuite. La sauce doit être onctueuse, pas trop liquide mais il faut qu'il en reste car ce plat se déguste avec du pain !

Bon appétit !