

# Haricots coco à la tomate, saucisses au four de Cyril Lignac

30 mn facile

## INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 1kg de haricots coco frais à éplucher
  - ½ oignon épluché et ciselé
  - ½ carotte épluchée et coupée en petits cubes
  - ¼ de branche de céleri épluchée et coupée en petits cubes
  - 1 gousse d'ail
  - 1 branche de thym + 1 feuille de laurier
  - 25g de beurre + 20g de beurre pour la finition
  - 300g de sauce tomate
  - ¼ de litre d'eau
  - 4 saucisses de votre choix type Morteau ou Chipolatas
  - 4 tranches de saucisson à l'ail un peu épaisses
  - 50g de chapelure de pain
  - Huile d'olive
  - Sel fin et poivre du moulin
- 
- LES USTENSILES :
  - 1 cocotte + 1 spatule
  - 1 poêle pouvant aller au four ou 1 plat + 1 pince
  - 1 plat pouvant aller au four
- 

1.

Préchauffez le four à 210°C.

2.

Faites colorer à la poêle les saucisses puis déposez-les dans un plat et enfournez 10 minutes.

3.

Dans une sauteuse ou une cocotte, versez un trait d'huile d'olive et un morceau de beurre, ajoutez l'oignon, laissez-le suer sans coloration, ajoutez ensuite la carotte, le céleri et la gousse d'ail, mélangez et laissez cuire sans colorer. Versez les haricots coco et mélangez (ne salez pas). Ajoutez la sauce tomate et l'eau puis laissez cuire 8 minutes à feu doux. Déposez le thym et la feuille de laurier, poivrez.

4.

Au terme de la cuisson des saucisses, sortez-les du four et coupez-les en tranches en biais.

5.

Dans un plat, versez les haricots, les saucisses et le saucisson à l'ail, parsemez de chapelure puis ajoutez quelques copeaux de beurre. Passez au grill 4 minutes.