

## Mogettes à la charentaise

Pour 4 personnes : 800g de haricots blancs cuits  
400g de chair de tomate  
une carotte en fine rondelle  
1 oignon émincé  
2 gousses d'ail hachées  
150g de lardons  
un bouquet garni  
une cuillère à soupe d'huile d'olive  
sel, poivre

- 1) Faire revenir l'ail et l'oignon durant 5 minutes
- 2) Ajouter les lardons, la carotte et le bouquet garni et remuer régulièrement quelques minutes
- 3) Ajouter la chair de tomate et laisser cuire 15 minutes à feu doux
- 4) Ajouter les haricots blancs cuits et poursuivre la cuisson 10 minutes
- 5) Assaisonner et laisser cuire encore 5 minutes

Source : [www.recettesdutchef.fr](http://www.recettesdutchef.fr)