



## **RAGOUT DE SAUCISSES AUX HARICOTS**

**Pour 4 personnes (qui ont un bel appétit) :**

**3 c à s d'huile d'olive - 8 saucisses (genre Toulouse) - 1 oignon hâché - 2 gousses d'ail hâchées - 450 g de carottes en petits dés - 1 coeur de céleri émincé - 2 poireaux finement émincés - 20 cl de vin blanc - 15 cl bouillon volaille (Knorr) - 1 pomme à cuire pelée, épépinée et taillée en petits dés - 1 feuille de laurier - 400 g de haricots blancs en boîte égouttés et rincés - sel - poivre –**

**Faire chauffer l'huile dans une sauteuse. Ajouter les saucisses, l'oignon, les carottes, le céleri et les poireaux; mélanger et faire revenir 10 min. juste pour faire dorer. Verser le vin et le bouillon, ajouter la pomme, le laurier, le sel (avec parcimonie, à cause du bouillon), le poivre. Porter à ébullition, baisser et laisser mijoter 30 minutes. Ajouter les haricots, cuire 10 minutes.**

**Servir avec une polenta à laquelle on ajoute 50 g de beurre et 100 g de parmesan fraîchement râpé.**