

# Haricots blancs tomates recette cookeo



## Haricots blancs tomates recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

1 petite boîte de tomates pelées  
2 cuillères à café de concentré de tomates  
500 g de haricots blancs

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile  
800 ml d'eau  
1 cube de bouillon de bœuf  
Sel et poivre

2 carottes

### Préparation

Faites tremper les haricots blancs pendant 12 heures dans l'eau

## **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve , quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux d'oignon.

Ajoutez les haricots blancs dans la cuve .

Versez un bouillon composé de 800 ml d'eau avec un cube de bouillon de bœuf émietté.

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmer 30 minutes

Quand la cuisson est terminée les tomates pelées ainsi que les rondelles de carottes.

Reprogrammez 5 mn de cuisson

Ajoutez les cuillères à café de concentré de tomates quand la cuisson est terminée.

Servez chaud avec une grillade