



Ragoût de haricots et de saucisses

Temps de cuisson : 25 minutes

Portions : 4

Ingrédients

Huile végétale	1 oignon haché finement
1 boîte de tomates en dés	1 gousse d'ail émincée
1 c. à thé de thym séché	½ c. à thé de sel
½ c. à thé de poivre	1 tasse de bouillon de poulet
6 saucisses italiennes grillées	540 ml de haricots cuits
2/3 tasse de coriandre hachée finement	

Préparation

- Huiler une grande casserole. Sur feu moyen, y faire revenir l'oignon, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce qu'il commence à ramollir, environ 3 minutes.
- Ajouter les tomates, l'ail, le thym, le sel, le poivre et le bouillon de poulet. Cuire sur feu moyen-vif. Faire bouillir à découvert, en remuant souvent, jusqu'à ce que la préparation soit réduite de moitié, environ 8 minutes.
- Faire cuire les saucisses et les couper en rondelles. Ajouter aux tomates. Couvrir et réduire le feu. Laisser mijoter, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que les saucisses soient chaudes, de 7 à 10 minutes.
- Ajouter les haricots. Remuer jusqu'à ce qu'ils soient chauds, environ 2 minutes. Garnir de coriandre. Accompagner de pain croûté pour tremper dans la sauce.