

## Gigot rôti haricots à la bretonne

Gigot de 2 kg, pour 6/8 personnes.

Préchauffer le four 7/8 (210 °c)

1h de cuisson.

Le gigot se rôti à raison de 15 mn par livre, à four chaud simplement salé, poivré, si le gigot est de bonne qualité, il doit être assez gras pour se nourrir en cuisant de sa propre graisse. Il n'y a que si la viande vous parait sèche que l'on met un peu de beurre ou de graisse dessus, arroser souvent pendant la cuisson et le servir avec son propre jus.

### Haricots à la bretonne.

Faites tremper et cuire 800 gr de haricots blancs secs comme indiqué sur la boîte.

Faites revenir 80 gr de beurre, 100 gr d'oignons hachés, puis lorsqu'il est blondi, y mettre 1 gousse d'ail hachée, laissez-la fondre quelques secondes, puis ajoutez 3 cuillères à soupe de concentré de tomates, laissez mijoter un moment, puis ajoutez les haricots égouttés, mettre un peu de leur jus de cuisson pour former une sauce avec la tomate.

Ajoutez du sel, poivre, du persil haché, et laissez mijoter environ 15 mn.

Vous pouvez remplacer le concentré par des tomates fraîches pelées, vidées et hachées, que l'on fait fondre avec les oignons.