



**MA RECETTE**

avec

4.09 € / 4 pers  
1.02 € / pers

Rachel  
cuisine

Mijoté de haricots blancs,  
légumes et œuf

**PRÉPARATION 10 MINUTES / CUISSON 15 MINUTES / CONSERVATION 4 JOURS**

## MES INGREDIENTS

**POUR 4 PERSONNES**

- 1 boîte de 600g de haricots blancs (sans sucre ou gras ajoutés)
- 200 g de champignons de Paris
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 10 sprays d'huile d'olive
- 3 tomates
- 20 cl de coulis de tomates
- 1 bouillon cube
- 250 g d'épinards frais ou surgelés
- 4 œufs

## MES ETAPES

- 01** Dans une poêle anti-adhésive, faire revenir l'oignon émincé et l'ail pressé dans l'huile d'olive.
- 02** Ajouter les champignons éplucher et coupés en 4. Faire revenir 3 minutes. Ajouter les tomates coupées en cubes, le bouillon cube et le coulis de tomates.
- 03** Ajouter les épinards, couvrir et laisser mijoter 10 minutes.
- 04** Avant de servir, cuire les œufs. Servir dans des assiettes creuses les haricots blancs avec un œuf dessus.