

Γίγαντες - GIGANTES (HARICOTS « GEANTS »)

600 g de haricots secs (gigantes)
3 ou 4 tomates fraîches ou 1 bouteille en purée
1 grand oignon ou deux petits
3 gousses d'ail
2 carottes
Persil
Sel
Poivre
Huile d'olive
Poivron vert ou rouge (en option, si on aime)
Origan (en option)

Faire tremper les haricots secs la veille.

Égoutter. Mettre les haricots dans une marmite d'eau **froide**. Faire bouillir et jeter cette eau.

ATTENTION : ne pas ajouter d'eau froide ou de la tomate froide dans les haricots chauds, sinon ils deviendront durs.

Mettre les haricots dans un plat allant au four. Ajouter de la tomate fraîche hachée ou en purée, de l'oignon haché, de l'ail, des carottes en lamelles fines, du persil haché, du poivron en lamelles (option) et de l'origan (option), du sel et de l'huile d'olive. Couvrir les haricots avec de l'eau **chaude**.

Couper des tomates en tranches et couvrir (pas complètement) les haricots.

Faire gratiner au four à feu moyen (200 °C, puis 180°C).

Les haricots doivent être tendres, mais pas en purée. Si besoin, rajouter de l'eau **chaude** dans le plat, pendant la cuisson au four.