

FLAGEOLETS ET AUBERGINE AUX OLIVES

*1 oignon haché
1 gousse d'ail écrasée
1 aubergine en petits dés
1 poivron vert en dés
1 boîte de flageolets
10 olives vertes hachées
herbes de Provence
poivre
1 c. à s. d'huile d'olive*

Dans une cocotte en fonte, faire rissoler l'oignon dans l'huile, ajouter les dés d'aubergine et de poivron, l'ail, le poivre, les herbes de provence et les olives. Mouiller avec un peu d'eau et laisser mijoter ½ heure environ. Ajouter ensuite les flageolets égouttés et rincés, et laisser cuire une bonne dizaine de minutes. Servir sur des pâtes ou sur du riz.