



[ThompsonsBeans.com](http://ThompsonsBeans.com)

## CASSEROLE DE HARICOTS À OEIL JAUNE

- 1 1/2 tasses de haricots à oeil jaune Thompson
- 4 tasses d'eau froide
- 1 c. à table d'huile d'olive
- 1 gros oignon, émincé
- 2 c. à table d'ail haché
- 2 tasses de jambon cuit, coupé en cubes
- 2 tasses de tomates en conserve, coupées en dés
- 1 tasse de fromage Cheddar ou Provolone, râpé
- 1/2 c. à thé de basilic
- 1/4 c. à thé de poivre noir
- Garniture:
  - 1 1/2 tasses de chapelure
  - 1/4 tasse de fromage Parmesan ou Romano, haché
  - 1/4 tasse de persil frais, haché fin
  - 1 c. à table d'huile d'olive

FAIRE TREMPER les haricots toute la nuit dans l'eau froide. Rincer, égoutter et trier. Ajouter 4 tasses d'eau froide et couvrir. Amener à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter 45 minutes. Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile. Ajouter les oignons et l'ail. Cuire jusqu'à ce que les oignons et l'ail soient tendres. Retirer du feu. Dans un grand bol, mélanger les oignons et l'ail cuits, le jambon, les haricots, les tomates, le fromage, le basilic et le poivre. Déposer dans un moule graissé, allant au four. Mélanger ensemble les ingrédients de la garniture. Saupoudrer sur la préparation au jambon. Cuire au four à 350F pendant 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré.