

## Mortadella con fagioli

### Ingrédients

Pour 4 personnes

300 g de haricots de Soisson, trempés une nuit dans l'eau froide, égouttés  
400 g de mortadelle, sans la peau, coupée en morceaux  
beurre à rôtir ou crème à rôtir  
1 oignon, haché  
1 poireau, coupé en rondelles  
1 cs de bolets séchés, trempés, égouttés, coupés en petits morceaux  
1 bouquet de persil, haché  
1 bouquet de fanes de céleri, hachées  
sel, poivre du moulin  
1 cs de persil, haché



### Préparation

1. Mettre les haricots dans une casserole et les recouvrir d'eau. Porter à ébullition puis laisser mijoter env. une heure à petit feu, à couvert.
2. Saisir la mortadelle dans le beurre ou la crème à rôtir, ajouter les oignons, le poireau, les bolets et les herbes. Faire revenir un instant, assaisonner.
3. Ajouter les haricots et 1 litre du jus de cuisson, cuire 1 heure à couvert. Parsemer de persil.

### Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 551 kcal; protéines: 32 g; lipides: 33 g; glucides: 32 g.