

Poêlée d'aubergine aux haricots lingot

Pour 3 à 4 personnes

1 grosse aubergine

2 gros champignons bruns

1 gousse d'ail

100g de haricots lingot

2 cuil à soupe de pesto de votre choix

Graines de fenouil

Noisettes

Préparez les haricots lingot: faites les tremper dans de l'eau froide pendant 24h. Egouttez puis faites les cuire pendant 45min à 1 heure dans un grand volume d'eau bouillante.

Lavez l'aubergine et les champignons, coupez les en dès, épluchez la gousse d'ail et passez-la au presse ail. Faites revenir aubergine, champignons et gousse d'ail avec un filet d'huile d'olive dans une grande sauteuse.

Mélangez les haricots avec le pesto, ajoutez le mélange d'aubergine et champignons. Saupoudrez d'un peu de graines de fenouil et de noisettes concassées.

Servez seul ou en accompagnement d'une viande.