

PLAT CHAUD AUX HARICOTS BLANCS ET LÉGUMES



Je qualifie cette version végétarienne du hotdish du Midwest de « casserole adjacente à la pizza »

Infos

- **Temps de préparation:** 10 mins
 - **Temps de cuisson:** 40 mins
 - **Portions:** 6 (donne environ 10 1/2 tasses)
-

Ingredients

- 3 c. à soupe d'huile d'olive, à répartir
- 1 oignon jaune, haché
- 1 poivron vert, haché
- 1 cuillère à café de sel fin, divisée, et plus selon le goût
- 140 g de jeunes épinards, hachés
- 4 gousses d'ail, pressées ou finement râpées, divisées
- 1/2 cuillère à café d'origan séché
- Flocons de piment rouge écrasés
- ? Une boîte d'olives noires tranchées, égouttées et rincées
- 2 boîtes de haricots cannellini égouttés et rincés
- Une boîte de tomates en dés (800 g)

- 1/4 de tasse de mascarpone
 - 200 g de mozzarella râpée, à répartir
 - 3/4 de tasse de panko
 - 1/2 tasse (28 g) de fromage parmesan finement râpé
 - Une poignée de feuilles de basilic déchirées
-

Préparation

Etape 1

Placer une grille au milieu du four et préchauffer à 45 degrés.

Etape 2

Dans un four hollandais ou une autre grande marmite allant au four, chauffer 2 cuillères à soupe d'huile jusqu'à ce qu'elle brille. Ajouter l'oignon, le poivron et 1/2 cuillère à café de sel et cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 8 à 10 minutes. Ajouter les épinards et cuire, en remuant, jusqu'à ce qu'ils soient flétris. Ajoutez la moitié de l'ail, l'origan et une ou deux pincées de flocons de piment rouge broyés et faites cuire en remuant jusqu'à ce que le mélange soit parfumé, environ 1 minute. Ajouter les olives, les haricots, les tomates et la demi-cuillère à café de sel restante, augmenter le feu et porter à ébullition. Réduire le feu pour que le mélange mijote et cuire à découvert, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les saveurs se mélangent, environ 10 minutes. Incorporer le mascarpone et une grosse poignée de mozzarella jusqu'à ce qu'ils soient fondus. Goûter et assaisonner avec plus de sel, si nécessaire.

Etape 3

Saupoudrer le reste de la mozzarella sur le dessus, jusqu'au bord.

Etape 4

Dans un petit bol, mélanger le panko avec la cuillère à soupe d'huile restante et le reste de l'ail. Répartir le mélange de panko sur la mozzarella.

Etape 5

Cuire au four de 12 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la garniture soit légèrement dorée. Garnir de parmesan, de basilic et d'une pincée de flocons de piment rouge broyés, et servir chaud.