

HARICOTS à la CATALANE

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre de personnes : 8

Préparation 20 min / Cuisson 30 min / Trempage une nuit

Difficulté : Très Facile

INGRÉDIENTS

- 250 g de haricots blancs secs
- 1 oignon
- 100 g de lardons
- 200 g de chorizo (doux pour nous)
- 400 g de tomates en boîte
- ail, paprika, sel, poivre, huile d'olive

RÉALISATION

La veille, faire tremper les haricots dans un grand volume d'eau froide. Le lendemain, les égoutter et les faire cuire dans un grand volume d'eau salée. Égoutter et réserver.

Mixer les tomates en boîte. Peler et émincer l'oignon.

Le faire revenir dans une càs d'huile d'olive. Ajouter les lardons, et le chorizo pelé et coupé en tranches pas trop épaisses. Faire revenir puis au bout de 3 minutes, ajouter la sauce tomate, un verre d'eau, les haricots, l'ail pelé, dégermé et écrasé, un peu de paprika, une pincée de sel, un peu de poivre.

Laisser mijoter sur feu doux pendant 30 minutes.