



## Haricots plats au chorizo et safran



4

Difficulté



20 min



-



15 min



### Ingrédients :

- 800g de haricots plats
- 1 oignon
- 150g de chorizo
- 1 pincée de filaments de safran
- 1 tomate
- 20g de beurre
- 15cl de bouillon de légumes
- 2 cuil à soupe huile d'olive
- Sel
- Poivre

### Préparation :

Ebouter les haricots, les laver, puis les sécher avant de les couper en tronçons d'environ 2 cm. Eplucher et émincer finement l'oignon. Peler le chorizo et le couper en petits dés.

Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon dans le beurre. Ajouter ensuite les haricots, la tomate, les dés de chorizo, le safran et le bouillon de légumes. Saler, poivrer et bien mélanger. Couvrir et laisser mijoter une dizaine de minutes.

Enlever le couvercle, vérifier l'assaisonnement et laisser cuire 5 minutes de plus à découvert.

Servir bien chaud en accompagnement d'un poisson ou d'une viande blanche et laissez-vous transporter par les saveurs!!! bon appétit !