

Haricots plats au safran, chorizo et tomates cerise



Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

800 g de haricots plats

1 oignon

150 g de chorizo

1 grosse pincée de safran en filaments

20 g de beurre

Des tomates cerise (environ une quinzaine)

15 cl de bouillon de légumes

2 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Ébouter les haricots plats, les laver et les sécher. Les couper en biais en tronçons de 3 cm environ. Éplucher et émincer l'oignon. Retirer la peau du chorizo et le couper en petits dés.

Dans une cocotte faire revenir sans coloration l'oignon dans le beurre et l'huile. Ajouter les haricots plats, les dés de chorizo, le safran et le bouillon de légumes. Mélanger, assaisonner et cuire à couvert 10 mn environ. Retirer le couvercle, ajouter les tomates cerise coupées en 2, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et cuire encore 5 mn en surveillant pour que ça n'attache pas.

Servir bien chaud avec un poisson par exemple.

Vin conseillé : un Collioure blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>