



Haricots façon basquaise *au paprika fumé*

POUR 4 PERSONNES

Ingrédients

Haricots blancs secs 160 g
(ou en conserve 300 g)
Tomates 280 g
(ou concassées 300 g)
Concentré de tomates 20 g
Paprika fumé 14 g
Paprika doux 12 g

Oignon 1
Ail 2 gousses
Carottes 200 g
Poivrons 2
Vin blanc 8 cl
Thym 2 g
Piment d'espelette

Huile d'olive
Sel
Poivre

Recette

PRÉPARATION

Laver et éplucher les oignons, l'ail et les tomates, les carottes et les poivrons.

Hacher séparément les oignons, l'ail et les tomates.

Découper les poivrons en lanières et les carottes en rondelles.

HARICOTS BLANCS

Faire tremper les haricots blancs dans 3 fois leur volume d'eau pendant 12 heures. Démarrer la cuisson à froid et porter à ébullition.

Baisser le feu et laisser mijoter pendant environ 1h30.

Égoutter.

Ajouter de l'huile, du paprika doux et fumé (12 g) et du sel.

Avec des haricots en conserve, mélanger directement avec l'huile et les épices et faire chauffer.

SAUCE FAÇON BASQUAISE

Dans une poêle, faire revenir les oignons et l'ail dans l'huile. Ajouter le concentré de tomate, les épices restantes et les herbes de Provence. Mélanger.

Ajouter les carottes et les poivrons.

Déglacer au vin blanc et faire réduire de moitié.

Ajouter les tomates et de l'eau et faire mijoter 20 minutes pour obtenir des légumes tendres.

Saler, poivrer.

CONSEILS ET ALTERNATIVES

Mélanger les haricots et la sauce ou servir séparément.

Servir avec du riz, de la semoule complète ou de la polenta.