

Haricots coco



Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 500 g de haricots coco
- 1 petit oignon
- 1 tomate
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 feuille de laurier
- Quelques brins de persil
- Sel et poivre

Les étapes

Réservez au frais jusqu'au moment de servir. Ecossez les haricots. Epluchez et émincez l'oignon. Dans une cocotte, faites chauffer l'huile et faites fondre les oignons pendant 3 min. Lavez et coupez les tomates en quartiers.

Versez les haricots et couvrez d'eau un peu plus qu'à hauteur. Ajoutez le laurier et laissez frémir pendant 30 min à couvert.

Passé ce temps, ajoutez les tomates et poursuivez la cuisson à découvert pendant 10 à 15 min. Salez, poivrez et parsemez de persil ciselé avant de déguster bien chaud.

Source : <https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/haricots-coco-211665>