Les haricots à la Mexicaine

Les ingrédients pour 2

- 150 grs de haricots
- 1 grosse carotte ou 2 petites
- 2 tomates
- 50 grs de chorizo
- 1 oignon
- 1 pincée de piment doux ou d’Espelette
- 1 verre d'eau
- 1 bouquet garni thym romarin laurier
- du sel et du poivre,un peu d'huile d'olive





En amont, on laisse tremper les haricots 12h , pour les attendrir et les faire gonfler.

Après une bonne nuit de trempette, on les fait blanchir en les plongeant dans une casserole d’eau bouillante 10 mins. Puis on les égoutte.

On fait revenir l’oignon émincé, les haricots et le chorizo dans un fond d’huile à la casserole et on découpe les tomates. Quand ça sent bon l’oignon doré et le chorizo, on y ajoute les tomates, le bouquet garni, le piment, un verre d’eau, juste en dessous du niveau des aliments, on sale, on poivre.





1h30 de cuisson à feu doux couvert, les haricots doivent être tendres, à 4/5 maximum, et on sert bien chaud !

Nourrissant, légèrement épicé, un plat qui réchauffe .