

HARICOTS BLANCS AU CHORIZO

Extrait de Plats simplissimes



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 1 h 10 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 PERSONNES

- 2 gros oignons coupés en 4 - 200 g de chorizo en rondelles - 300 ml d'eau - 350 g de haricots blancs surgelés - 1 c.s. de curry en poudre - 500 g de tomates concassées - sel

1. Placez les oignons dans la cuve métal et lancez le programme EXPERT, 20 secondes/vitesse 13 (sans chauffer). Rabattez.
2. Ajoutez le chorizo et lancez le programme EXPERT, 2 minutes/vitesse 2A/105 °C.
3. Ajoutez l'eau, les haricots blancs, le curry et les tomates concassées. Retirez le bouchon du couvercle et lancez le programme VAPEUR, 1h05/105 °C.

Astuce du chef :

Choisissez du chorizo fort pour un plat plus parfumé ! Ajustez le temps de cuisson selon la variété des haricots.

© Photographie Amélie Roche

© Hachette Livre (Marabout) 2018 - Plats Simplissimes