

Haricots cocos à la tomate et au chorizo

Haricots cocos mijotés à la tomate et au chorizo, parfumés au thym et relevés d'une pointe de piment. Une recette facile et savoureuse.

PRÉPARATION **Moyen**

DIFFICULTÉ **Facile**

POUR **4 personnes**

Ingrédients

- [ ] 300 g de haricots cocos
- [ ] 1 branche de thym
- [ ] 4 tranches de cabillaud
- [ ] 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- [ ] 2 cuillères à soupe de cognac
- [ ] 1 petite gousse d'ail écrasée
- [ ] huile
- [ ] beurre
- [ ] 1 pincée de piment
- [ ] sel, poivre

Préparation

1. Dans un autocuiseur, mettez à cuire les haricots cocos dans 1 litre d'eau avec la branche de thym pendant 30 minutes à feu doux puis égouttez.
2. Retirez la branche de thym.
3. Dans une casserole, faites revenir dans l'huile d'olive : l'oignon émincé, les tomates, la gousse d'ail écrasée, le chorizo découpé en fines tranches, sel, poivre, pendant 8 minutes.
4. Ajoutez les cocos et continuez la cuisson à feu doux quelques minutes. Servez chaud.

+ 33 4 71 08 60 34
contact@sas-trescarte.fr