

Haricots rouges à la mexicaine

Haricots rouges mijotés à la mexicaine avec poivrons, dinde et piment d'Espelette. Une recette facile, savoureuse et légèrement épicée.

PRÉPARATION
Moyen

DIFFICULTÉ
Facile

POUR
4 personnes

Ingrédients

- [ ] 300 g de haricots rouges
- [ ] 2 feuilles de laurier
- [ ] 1 poivron rouge
- [ ] 1 poivron jaune
- [ ] 1 boîte de tomates pelées en morceaux
- [ ] 2 escalopes de dinde
- [ ] 1 cuillère à café d'origan
- [ ] piment d'Espelette
- [ ] beurre
- [ ] huile

Préparation

1. Dans un autocuiseur, mettez à cuire les haricots rouges avec le laurier dans 1 litre d'eau pendant 30 minutes à feu doux puis égouttez et enlevez les feuilles de laurier.
2. Dans une cocotte, faites revenir dans le beurre et l'huile les escalopes de dinde coupées en morceaux et réservez.
3. Faites revenir dans la cocotte les 2 poivrons émincés finement puis ajoutez les haricots rouges, l'origan, le piment, sel, poivre et les escalopes.
4. Continuez la cuisson à feu doux 10 minutes.

- [ ] sel, poivre

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