



Haricots blancs au chorizo

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La rencontre des haricots blancs avec le chorizo

Ingrédients:

- 400g d'haricots blancs secs
- 1 chorizo doux
- 1 oignon
- 1/2 de poivron rouge
- 1/2 de poivron jaune
- 1/2 de poivron vert
- 3 gousses d'ail
- 2,5 litres d'eau
- huile d'olive
- sel fin et poivre du moulin
- branche de thym
- 1 feuille de laurier

Recette pour: 8 personnes



Réalisation de la recette:

Mettre à tremper une nuit **les haricots blancs secs**. Cela permet de les assouplir et ils **doublent de volume**. Dans une casserole assez grande, mettre de **l'huile d'olive** et faire revenir à feu doux les oignons finement ciselés. Pendant ce temps, rincer et égoutter les haricots blancs. Une fois vos **oignons bien revenus**, ajouter les poivrons coupés au préalable en lanières. Les faire revenir toujours sur feu doux et les cuire 5 minutes. Ajouter ensuite les **rondelles de chorizo**. Verser le récipient de haricots blancs. Mélanger et ajouter l'eau froide. Eplucher 3 gousses d'ail et les ajouter à la préparation. Y mettre une **feuille de laurier** et de **thym frais**. Porter à ébullition et cuire sur feu doux et à couvert pendant environ 1 h 30 à 2 h 00. A mi-cuisson des haricots blancs, **assaisonner de sel fin**. Mélanger de temps en temps pendant la cuisson. En fin de cuisson, vérifier l'assaisonnement et débarrasser dans un récipient. En vous souhaitant bon appétit à tous.

Le chorizo est **un saucisson réalisé** avec du **porc** et agrémenté d'épices. Sa réalisation demande 6 à 8 mois d'affinage pour obtenir un **chorizo de bonne qualité**. D'origine espagnole, le chorizo est réalisé avec de la viande de bœuf en



Recette de www.vision-plaisir.fr

Allemagne. En Hongrie, on trouve le Gyula chorizo avec du cumin, poivron et bien sûr du paprika.



© www.vision-plaisir.fr

