

Coco tomates et chorizo

Ingrédients pour 3 à 4 personnes :

- 100 g de haricots blancs secs ou 300g s'ils sont en conserve.
- 6 tomates ou une boîte de tomates concassées selon la saison.
- 50 g de chorizo
- 1 oignon

Préparation :

1. Faites tremper les haricots dans un grand saladier pendant 1 nuit.
2. Le lendemain, faites bouillir une casserole d'eau salée avec 1 à 2 feuilles de laurier.
Faites cuire les haricots blancs pendant 30 à 45 minutes.
3. Pendant ce temps-là, émincez l'oignon et coupez le chorizo en petits morceaux.
4. Faites chauffer votre poêle et faites cuire l'oignon avec le chorizo.
5. Ajoutez les tomates coupées en petits morceaux ou la boîte de tomates concassées et faites revenir pendant 15 minutes à feu moyen.
6. Mélangez le tout et dégustez !

