

Haricots coco



4 pour personnes



20' préparation

45' cuisson

Niveau
Facile

Ingrédients

- 1kg Haricots coco demi secs
- 1 oignon
- 2 tomates
- 1 feuille de laurier
- 2 brins de persil
- 1 filet d'huile d'olive
- Parmesan (pour les gourmands et gourmandes de fromage !)



- 1 Ecosser les haricots. Eplucher et émincer l'oignon, les faire revenir à l'huile d'olive dans une cocotte. Pendant ce temps là, laver et couper les tomates en quartiers.
- 2 Verser les haricots dans la cocotte et couvrir d'eau un peu plus qu'à hauteur. Ajouter le laurier et laisser frémir pendant 35 min à couvert.
- 3 Passé ce temps, ajouter les tomates et poursuivre la cuisson à découvert pendant 10 à 15 min. Saler, poivrer et parsemer de persil ciselé avant de déguster bien chaud.
- 4 Rajouter dans l'assiette une petite poignée de parmesan. C'est prêt !

