



Recettes à 4 mains

Tentations Gourmandes & La Provinciale

Curry de haricots rouges



Site IGA |



4 personnes

Ingredients

- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 3 cuillère à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de curry
- 1/2 cuillère de coriandre
- 500 g de haricots rouges
-

Curry de haricots rouges

Préparation

Faire tremper les haricots 24 heures dans de l'eau froide. Ou acheter une boîte de haricots rouges.

Dans une cocotte, faire blondir avec un peu d'huile l'oignon émincé et l'ail haché. Saupoudrer de curry et de coriandre. Mouiller avec 1 litre d'eau et porter à ébullition.

Ajouter les haricots rouges.

Poivrer et ne saler qu'en fin de cuisson.

Couvrir et faire cuire 2 minutes environ.

Servir chaud.

