

Curry de haricots rouges de Corinne

Portions : 4

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 10 minutes

Marinade : trempage : 24h

500 g de haricots rouges

1 gros oignon

1 gousse d'ail

1 c. à soupe de curry en poudre

1/2 c. à soupe de coriandre ciselée

1 litre d'eau

3 c. à soupe d'huile

sel, poivre.



1) La veille, faire tremper les haricots rouges dans de l'eau froide durant 24h.

2) Le jour j, peler l'oignon et l'ail puis les hacher.

3) Faire chauffer l'huile dans une cocotte sur feu vif. Faire revenir l'oignon et l'ail hachés pendant quelques minutes jusqu'à coloration.

4) Saupoudrer de curry en poudre et de coriandre ciselée et mélanger.

5) Verser le litre d'eau et amener à ébullition.

6) Dès ébullition, ajouter les haricots rouges égouttés, puis saler légèrement et ajouter le poivre. Diminuer la cuisson à feu moyen et poursuivre 2 minutes.

7) Servir bien chaud dans des assiettes creuses. Accompagner de riz.