

Haricots coco roses & Saucisses rosées à la crème d'érable



Golden Bloom
Kitchen

Ingrédients

350 g de
haricots
coco roses
secs



2 oignons
jaunes

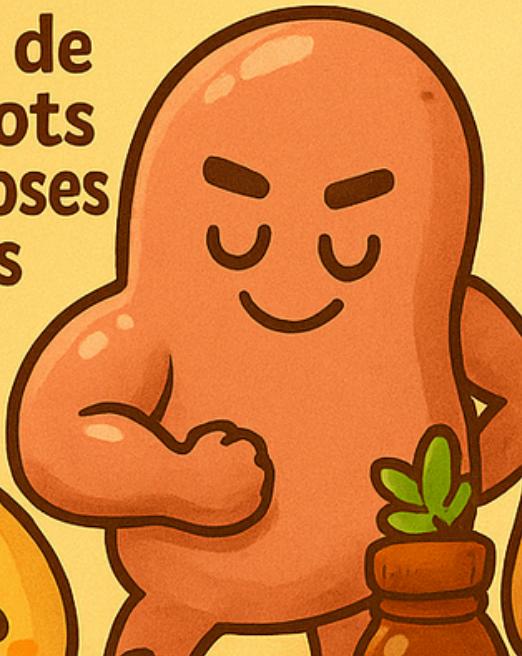
3
gousses
d'ail



2 c. à soupe
de concentré
de tomate



Sel, poive'



1 c. à café
de paprika
fumé



1 brin de
thym

1 c. soupe
de vinaigre
balsamique

Sel, poivre noir,
pincée de piment



4 saucisses
coupées
en deux
(8 morceaux)



1 c. à soupe
bombée de crème
de sirop d'érable



2 c. à
soupe
d'huile
d'olive



Sel, poivre
noir, pincée
de piment doux

Trempage des haricots

Faire tremper les haricots 12 heures dans 3 fois leur volume d'eau froide. Ajouter 1 feuille de laurier ou un trait de vinaigre de cidre pour améliorer la digestion et attendrir les haricots.



Cuisson des haricots



Égoutter, rincer puis cuire 1 h à 1 h 15 dans une grande casserole d'eau froide avec laurier, oignon et carotte. Saler seulement en fin de cuisson. Égoutter et réserver avec un peu d'eau de cuisson.

Cuisson des saucisses

Faire chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive
Dorer les saucisses entières 8 à 10 min à feu moyen, jusqu'à ce qu'elles soient rosées-t dorées.
Ajouter ensuite les oignons et les carottes, et les faire revenir dans le même jus.

Réserver le tout.



Sauce à la crème d'éetable fumée

Faire revenir oignons, ail et carottes.
Ajouter concentré de tomate, paprika,
laurier, thym. Déglaçer au vinaigre
balsamique, incorporer la crème d'étable
diluée dans une cuillère d'eau chaude,
ajouter moutarde et bouillon.
Mijoter 25 min.



Ajout des haricots

Incorporer les haricots et cuire encore 15 min sans couvercle. Rectifier l'assaisonnement et ajouter un filet d'huile d'olive avant de servir.

