

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



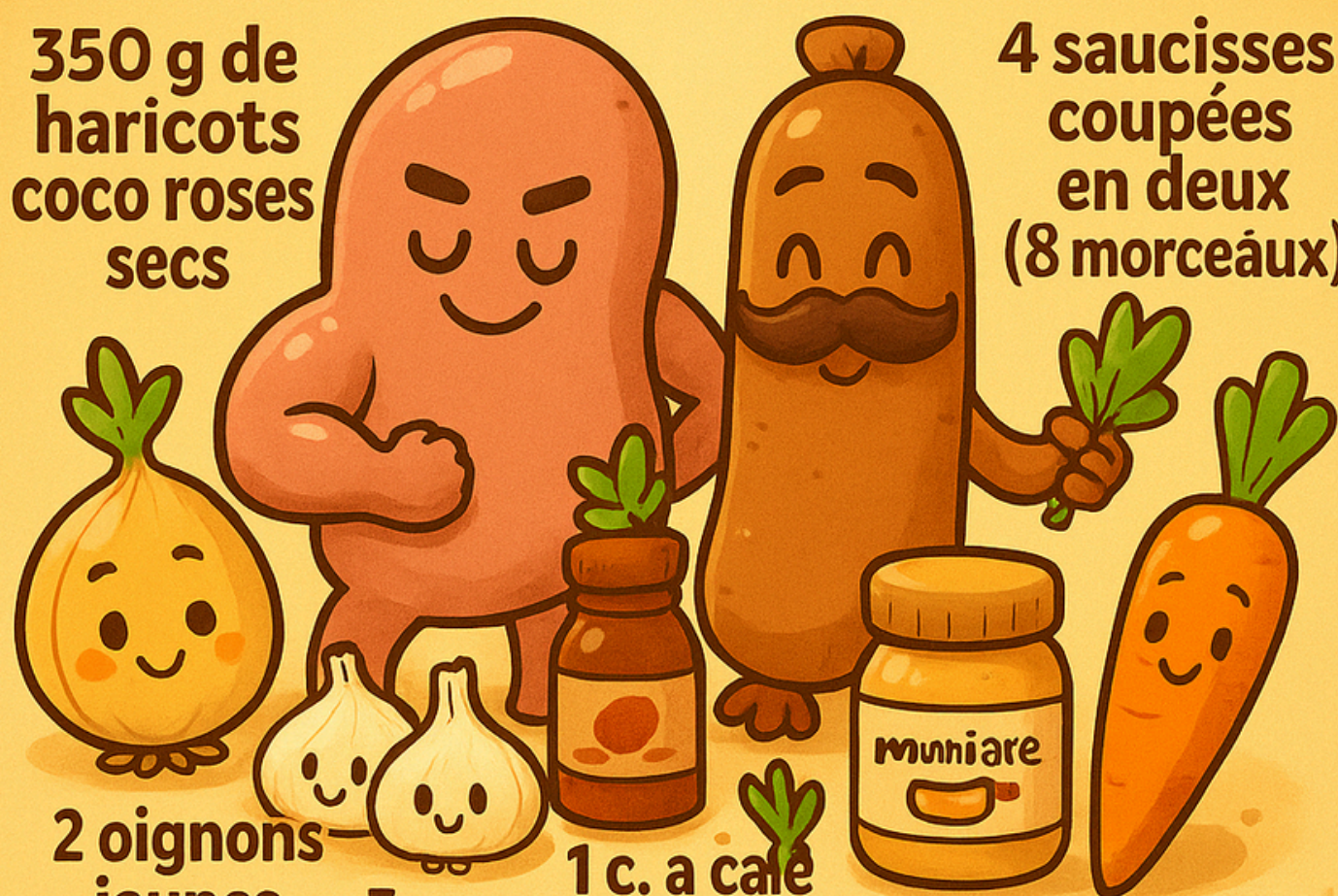
Golden Bloom  
Kitchen



# Ingredients

350 g de  
haricots  
coco roses  
secs

4 saucisses  
coupées  
en deux  
(8 morceaux)



2 oignons  
jaunes

3  
gousses  
d'ail

1 c. a café  
de paprika  
fumé

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

2 c. à soupe  
de concentré  
de tomate

1 brin de  
thym

1 c. soupe  
de vinaigre  
balsamico

2 c. à  
soupe  
d'huile  
d'olive

Sel, poivre'

Sel, poivre noir,  
pincée de piment

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 et dorées.  
Ajouter ensuite les oignons et les carottes, et les faire revenir dans le même jus.  
Réserver le tout.





# Sauce à la crème d'érable fumée

Faire revenir oignons, ail et carottes. Ajouter concentré de tomate, paprika, laurier, thym. Déglacer au vinaigre balsamique, incorporer la crème d'érable 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.

