



# MIJOTÉ HARICOTS BLANCS CHORIZO

PERSONNES : 4/5

PREPARATION : 12 HEURES

CUISSON : 2H30

## INGREDIENTS

- 500 gr de haricots blancs secs
- 200 gr de chorizo fort
- 500 gr de pulpe de tomates
- 500 ml de bouillon de légumes
- 2 gousses d'ail
- Herbes (romarin, Cerfeuil...)
- Sel et poivre

## PREPARATION

1. La veille, faites tremper vos haricots blancs pendant environ 12h.
2. Égouttez les, déposez les haricots dans un grand plat et ajoutez tous les autres ingrédients :  
le bouillon, la pulpe de tomate, le chorizo coupé en petits dés, l'ail émincé et les herbes.
3. Salez et poivrez.
4. Recouvrez d'une feuille de papier aluminium et enfournez pour 1h45 à 180 degrés.
5. Retirez le papier d'aluminium et poursuivez la cuisson encore 45 minutes pour faire épaisir la sauce.

## NOTES

Attention les haricots seront plus fermes que des haricots en boîte.