



Purée de haricots rouges

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Purée de haricots rouges

Quantité : pour 4 personnes - Durée totale : 40 minutes

Ingrédients

- 1 boîte au format 1/2 de haricots rouges
 - 1 gousse d'ail
 - 30 g de lard salé
 - 1/2 oignon
 - 1 clou de girofle
 - 1 bouquet garni
-

Préparation

1. Rincer les haricots, les mettre dans une casserole avec les autres ingrédients et couvrir d'eau.
2. Couvrir et laisser mijoter au moins une demi-heure en rajoutant de l'eau si la préparation se dessèche trop.
3. Retirer le bouquet garni et passer au mixer.

Publié par Lucullent le 6 novembre 2009. Dernière modification le 17 septembre 2012.