

Haricots blancs cuisinés au cuiseur thermos



Préparation:

Prévoir 250 gr de haricots blancs secs pour 4 personnes ; les faire tremper la veille dans de l'eau chaude.

Les égoutter, les mettre dans une marmite (adaptée à la quantité d'haricots à cuire), les couvrir d'eau, les porter à ébullition. **Ne pas saler.**

Couvrir et laisser cuire 20 minutes à feu doux, en remuant de temps à autre.

Placer la marmite rapidement dans le cuiseur thermos et la laisser pendant 3 heures minimum, ou pendant toute une nuit.

Préparation en salade :

Dans un saladier, mélanger une cuillère à café de moutarde, quelques cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 échalotes hachées, une gousse d'ail hachée, de la coriandre et du persil hachés, du sel et poivre.

Bien remuer le tout ; mettre au frais jusqu'au moment de servir.

Recette proposée par Fatna