

HARICOTS COCOS ou ROUGES pour NAVAJO TACOS

(À faire cuire pendant la nuit)

INGRÉDIENTS pour 16 personnes :

- 1 kilo d'haricots - cocos ou rouges au choix
- De l'eau
- 4 cuillères à soupe de bicarbonate de soude
- 1 gros oignon, coupé en quatre
- 6 gousses d'ail, coupées en deux
- 2 cuillères à café bombées de sucre de canne
- 2 piments chipotle (ou 2 cuillères à c. rases de chipotle moulu à défaut)
- 3 bouillon cubes en fin de cuisson, ou fleur de sel au goût

PRÉPARATION :

Laver et trier les haricots, les mettre à chauffer dans une cocotte de 10 à 12 litres, couverts de 2 fois leur volume d'eau froide. Ajouter le bicarbonate, mélanger, porter à ébullition et laisser 3 minutes sur le feu. Couvrir et éteindre. Laisser refroidir plusieurs heures. Les haricots vont doubler de volume.

Égoutter les haricots, les remettre dans la marmite, les recouvrir d'eau chaude + 5 cm. Ajouter l'oignon, l'ail, le sucre et les piments entiers.

Couvrir, porter à ébullition, remuer, laisser bouillonner doucement pendant 15 à 20 minutes, remuer de nouveau, puis mettre rapidement dans le cuiseur thermos pendant toute une nuit.

Sortir la marmite du cuiseur le lendemain, enlever les piments chipotle et les mettre de côté pour les amateurs, ajouter les bouillon cubes ou le fleur de sel, remuer, rectifier l'assaisonnement et remettre au chaud dans le cuiseur jusqu'au moment de servir.