

HARICOTS CORNILLES ÉPICÉS

INGRÉDIENTS pour 16 personnes :

- 1 kg de haricots cornilles
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 2 gros poivrons émincés (1 orange et 1 vert)
- 150 g de céleri émincé
- 4 belles carottes émincés
- 2 gros oignons émincés
- 6 gousses d'ail écrasées
- 2,5 litres d'eau chaude
- 2 cuillères à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à café de sucre de canne non raffiné
- 4 cubes de bouillon de légumes
- 2 cuillères à café de cumin en poudre
- ½ cuillère à café de poivre noir moulu
- 200 gr de piments chipotles hachés (piment forts légèrement fumés) **OU** 1 piment fort et 2 cuillères à café de fond fumé
- Un bouquet de coriandre fraîche hachée (facultatif)

PRÉPARATION/CUISSON

Laver et trier les haricots cornilles et les laisser tremper le temps de préparer les autres légumes.

Faire chauffer l'huile d'olive et le vinaigre dans une grande marmite. Ajouter le poivron, le céleri, les carottes, l'oignon et l'ail ; faire cuire jusqu'à ce que les oignons soient translucides, 5 à 8 minutes. Ajouter les haricots cornilles, l'eau chaude, la bicarbonate de soude, le sucre et les cubes de bouillon. Bien mélanger. Incorporer le cumin, le poivre et le piment chipotle, ou à défaut, le piment fort et le fond fumé.

Couvrir, laisser cuire 20 minutes à feu moyen ; remuer, couvrir, puis placer rapidement dans cuiseur thermos et laisser cuire pendant 3 heures.

Avant de servir, parsemer les haricots de coriandre fraîche finement hachée.