

Haricots noirs ou rouges

Frijoles de olla (Ragoût de haricots noirs) - 4 personnes - Mexique

225 g de haricots rouges ou noirs
1 oignon coupé en 2
1,5 cuillère à soupe de peperomie hachée (poivron ?)
25 g de saindoux
1 piment chili serrano, pelé et coupé en morceaux
1 petite tomate coupée en morceaux
Sel

Rincer les haricots à l'eau froide, les mettre dans une marmite avec ½ oignon émincé, ajouter la peperomie, le saindoux, le chili et la tomate.

Porter à ébullition pour baisser le feu. Couvrir. Cuisson sur feu, 1h à 1h 30. Saler et recuire 10 à 30 minutes

Ajouter l'autre moitié d'oignon émincé avant de servir.

Frijoles con cerdo - 4 à 5 personnes - Nicaragua

300 g de haricots
2 oignons
1 clou de girofle
8 gousses d'ail
1 poivron
2 feuilles de laurier
3 côtes de porc (fraîches ou fumées) coupées en petits morceaux
3 tomates coupées en petits morceaux
2 cuillères à soupe de sauce tomate
Sel, poivre

Bien rincer les haricots et le faire tremper une nuit

Les cuire avec 1 oignon (+ clou de girofle), 6 gousses d'ail, le poivron et le laurier en les couvrant d'eau – Gaz : 1h minimum

Ajouter la viande

Oter le poivron, l'oignon, le laurier et l'ail et prélever, pour la sauce, 2 cuillères d'haricots

A part, faire revenir les tomates avec un oignon émincé et 2 gousses d'ail écrasé, la sauce tomate et le ½ poivron

Ajouter les 2 cuillères d'haricots mixés. Saler, poivrer

Egoutter les haricots et les mélanger à la sauce. Laisser mijoter en ajoutant ou non le jus de cuisson des haricots.