



# HARICOTS TARBAIS À LA TOMATE, BOUDIN BASQUE ET CHORIZO

## INGRÉDIENTS

- 250 GR DE HARICOTS TARBAIS\*
- 150 GR DE CHORIZO IRUÑA (4 MM)\*
- 1 BOUDIN BASQUE\*
- 2 POTS DE COULIS DE TOMATE\*
- HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE\*
- 1 OIGNON
- FEUILLES DE LAURIERS

## PRÉPARATION

### LA VEILLE

- RECOUVREZ LES HARICOTS TARBAIS DANS DEUX FOIS LEUR VOLUME D'EAU PENDANT MINIMUM 12 HEURES.

### LE LENDEMAIN

- ÉGOUTTEZ ET RINCEZ LES HARICOTS TARBAIS.
- FAITES BOUILLIR DE L'EAU AVEC LES FEUILLES DE LAURIER, PUIS AJOUTEZ LES HARICOTS UNE FOIS L'EAU FRÉMISSANTE PENDANT 1 HEURE.
- COUPEZ FINEMENT UN OIGNON PUIS LE CHORIZO ET LE BOUDIN BASQUE EN MORCEAUX .
- VERSEZ UN LÉGER FILET D'HUILE D'OLIVE DANS UNE COCOTTE PUIS FAITES REVENIR L'OIGNON.
- UNE FOIS TRANSLUCIDE, AJOUTEZ LE CHORIZO ET LE BOUDIN BASQUE À FEU DOUX.
- APRÈS LA CUISSON DES HARICOTS, ÉGOUTTEZ LES ET AJOUTEZ LES À LA PRÉPARATION CHORIZO / BOUDIN.
- VERSEZ LA SAUCE TOMATE ET FAITES MIJOTER (À FEU DOUX) PENDANT 20/25 MINUTES.