



Haricots rouges et poireaux à la sauce tomate et tahini

Ce plat m'a été inspiré par un plat que ma belle-mère Martine a l'habitude de faire, un plat camerounais : le beignet haricot, à base de haricots rouges (et de poireaux sauf pour ma belle-famille). Cette combinaison relevée par du gingembre, de l'oignon, de l'ail et associé à la sauce tomate, ainsi qu'au tahini, est le plat gourmand des fêtes en tout genre.

Faites tremper les haricots rouges dans de l'eau froide toute une nuit ou pendant au moins 10 h.

Le lendemain, faites-les cuire à feu doux pendant 2 h minimum afin qu'ils soient tendres (vous pouvez également en acheter des précuits en bocal ou surgelés).

Égouttez-les et mettez-les de côté.

Faites revenir les poireaux coupés en rondelles dans de l'huile d'olive à la poêle pendant environ 20 min à feu moyen et à couvert en remuant toutes les 10 min.

Dans un faitout, faites revenir l'oignon émincé, l'ail épluché et écrasé, le gingembre écrasé ainsi que les épices, du sel et du poivre dans de l'huile d'olive chaude.

Une fois l'oignon translucide, ajoutez le tahini puis la pulpe de tomate. Cela doit former une sorte de pâte. Ajoutez alors de l'eau : la quantité va dépendre de la consistance souhaitée, elle doit être ni trop liquide, ni trop épaisse.

Ajoutez les haricots et les poireaux, mélangez le tout, ajoutez les pétales de rose séchés et servez accompagné de riz.

POUR 4 À 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MIN

CUISSON : 2 H 20

REPOS : 10 H

300 g de haricots secs rouges secs
(ou 500 g de haricots rouges
en bocal)

6 poireaux

1 oignon

3 gousses d'ail épluchées

1 morceau de gingembre frais

1,5 cuillère à café de sept épices
libanaises

4 cuillères à soupe de tahini

400 g de pulpe de tomate

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de pétales de rose
séchés comestibles pour la touche

finale (facultatif)

Sel et poivre au goût