



Loubia bel merguez

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

- 1 bouquet garni
- 2 carottes
- 80 g de concentré de tomates
- 1 gousse d'ail
- 200 g de haricots blancs en conserve
- 8 merguez
- 400 g de pommes de terre
- Sel, poivre
- 2 cuil. à thé de cumin
- 1 cuil. à thé de piment
- Coriandre ciselée ou en poudre
- 3 verres d'eau
- Harissa (facultatif)

Les merguez

Dans une sauteuse chaude, faire revenir vos merguez 2 min. Les légumes et les pommes de terre

Coupez vos pommes de terre et carottes en petits morceaux.

La Loubia

Une fois les merguez dorées, ajoutez les pommes de terre et les carottes.

Ainsi que le concentré de tomates, l'ail, le bouquet garni, l'eau et les épices.

Salez, poivrer.

Couvrir et laissez mijoter 12 à 15 min jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Rincez et égouttez les haricots blancs.

Ajoutez-les dans la sauteuse, 10 min avant la fin de la cuisson.

Rajoutez au besoin de l'eau, la Loubia doit avoir une texture entre le mijoté et le potage.

Servir chaud avec de la harissa pour ceux qui le souhaitent.