Purée de haricots rouges

Une recette de Lucullent! Testé (et mangé) pour vous...

Plat d'accompagnement de la cuisine mexicaine et Tex-Mex, qu'on choisisse de la confectionner épaisse ou lisse, cette purée est parfaite avec du riz, étalée sur des tacos ou des fajitas.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Durée: 40 min

Ingrédients

- 1 boite au format 1/2 de haricots rouges
- 1 gousse d'ail
- 30 g de lard salé
- 1/2 oignon
- 1 clou de girofle
- 1 bouquet garni (thym, laurier)
- poivre

Préparation

1. Couper le lard en très petits morceaux.
2. Rincer les haricots, les mettre dans une casserole avec les autres ingrédients et couvrir d'eau.
3. Couvrir et laisser mijoter au moins une demi-heure en rajoutant de l'eau si la préparation se dessèche trop.
4. Retirer le bouquet garni.
5. Passer au mixer pour une purée lisse, ou au presse-purée pour une purée plus grossière.
6. Après avoir écrasé les haricots, si la purée est trop liquide, la laisser mijoter en remuant jusqu'à épaississement. Si elle est trop sèche, ajouter de l'eau, 1 cuillère à soupe à la fois.