


PORC AUX HARICOTS ROUGES

Préparation	15min
Cuisson	30min
Total	45min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

400 g d'échine de porc	1 cuillère à soupe de concentré de tomates
400 g de haricots rouges	½ cuillère à café de poivre noir mignonette FUCHS
3 oignons	½ cuillère à café de clous de girofle moulus FUCHS
2 cuillères à soupe d'huile pour la cuisson	2 pointes de couteau de piment Scotch Bonnet FUCHS
3 chorizos	Sel de table au sel de mer FUCHS

Préparation :

1. Découper l'échine de porc en cubes ou en lanières et les oignons en quartiers. Verser les haricots dans une passoire et les rincer abondamment à l'eau.
2. Faire chauffer l'huile dans un fait-tout, y saisir la viande de toutes parts à feu vif, puis ajouter les oignons et le concentré de tomates. Poursuivre brièvement la cuisson, puis déglacer avec le bouillon de viande. Ajouter les haricots et le poivre noir, les clous de girofle écrasés et le piment scotch bonnet, puis laisser mijoter environ 30 minutes à feu doux.
3. Découper les chorizos en rondelles, puis les ajouter à la potée pour les pocher et saler à convenance.

Astuce : accompagner de chips de tortillas.

