


# RAGOUT DE HARICOTS ASTURIEN

Préparation	10min
Cuisson	35min
Total	45min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



## Ingrédients :

800 g de gros haricots blancs (conserves)	½ cuillère à café de thym FUCHS
1 cuillère à soupe de concentré de tomates	1 cuillère à café de poivre noir mignonette FUCHS
1 oignon	½ cuillère à café de marjolaine FUCHS
100 g de lard	500 ml d'eau
4 chorizos (saucisson espagnol au paprika)	1 cuillère à soupe d'huile d'olive espagnole
2 morcillas (boudin noir espagnol)	1 feuille de laurier FUCHS

## Préparation :

1. Verser les haricots blancs dans une passoire et les rincer à l'eau. Éplucher l'oignon, le tailler en quartiers et couper le lard en lardons. Faire chauffer l'huile d'olive dans un fait-tout, y faire suer les oignons, ajouter le concentré de tomates et laisser colorer un peu. Déglacer avec l'eau, puis ajouter les épices, les haricots et les lardons.
2. Porter à ébullition, puis laisser mijoter environ 5 minutes. Ajouter les saucisses entières, les chorizos et les morcillas et poursuivre la cuisson 30 minutes à feu doux en remuant le moins possible.
3. À la fin de la cuisson, sortir les saucisses, les découper en dés, puis les remettre dans la potée.

