

31 haricots rouges au safran

Ingrédients

1 oignon

1 boîte de haricots rouges (400 g)

1 boîte de tomate concassée (500 g)
ou utiliser une sauce tomate préparée

1 dose de safran
ou 10/12/15/20 filaments selon gout à faire infuser dans un fond de verre d'eau.
minimum 1/2h



Préparation

Dans une casserole, faites revenir les oignons émincés dans un peu d'huile d'olive. Puis ajoutez les haricots rouges égouttés, la boîte de tomates concassées.
ajouter l'infusion de safran 5 à 10 min avant la fin de cuisson;

Laisser mijoter 20 mn à feu doux. Salez et poivrez à votre convenance.

Cette recette très simple peut servir de base à d'autre plat. On peut ainsi y rajouter de la viande (viande hachée, poulet) ou du poisson (thon de préférence). J'aime aussi tout particulièrement l'utiliser pour cuisiner les calamars.

Pensez par contre à faire revenir la viande ou le poisson avant d'incorporer les haricots et la tomate.

Note de l'auteur

Plus c'est réchauffé, meilleur c'est !!