

Haricots rouges à la patate douce

Ingrédients

- 200g de haricots rouges
- 1 morceau de kombou séché
- 1 patate douce (300g)
- lait de coco
- 1 càc de Paprika
- 1 càc de piment d'Espelette
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel

Préparation

La veille mettre les haricots rouges à tremper. Le lendemain les rincer et les recouvrir d'eau, ajouter le morceau d'algue Kombou (environ 10 cm). Cuire à feu doux pendant $\frac{3}{4}$ d'heure.

Les haricots rouges sont presque cuits, ajouter la patate douce épluchée et coupée en petits cubes, continuez la cuisson encore $\frac{1}{4}$ d'heure.

Eteindre le feu, mixer les haricots rouges avec la patate douce et ajouter un peu d'eau de cuisson et/ou du lait de coco (25cl).

Eplucher et écraser l'ail dans une sauteuse avec l'huile d'olive et le paprika, ajouter la purée mélanger quelques instants sur un feu doux, ajouter sel et piment d'espelette à votre convenance.

Verser dans une verrine et conserver au frais.