

LOUBIA AUX MERGUEZ

(plus rapide et plus digeste qu'avec la viande et le pied de veau)



Ingrédients

- 500 gr de haricots secs lingots
- 1 tête d'ail entière
- 3 cuillères d'huile
- 1 cuillère à soupe de paprika
- 1 piment de Cayenne +sel+poivre
- 2 litres d'eau
- 3 merguez par personne

Pas compliqué :

Tout dans la marmite (SAUF LES MERGUEZ) et en avant pour 1h 30 de cuisson

Si le bouillon devient trop court ajoutez un peu d'eau.

Avant de passer à table ,grillez les merguez et déposez les dans les assiettes en laissant leur jus dans la poêle!!