

LA LOUBIA des pieds noirs



Ingrédients (6 personnes):

- 750 gr d'agneau - 250 gr de haricots blanc trempés la veille - 2 oignons - 3 gousses d'ail
- 2 branches de celeri - 4 tomate - 1 cuillerée à soupe de concentré de tomates
- 1/2 verre d'huile d'olive - 1/2 cuillerée à café de coriandre hachée (ou plus...à votre gout)
- 1 cuillerée à café de cumin (ou plus toujours selon les goûts) - sel, poivre.

Préparation :

- Hachez les oignons, les gousses d'ail, mondez les tomates et épépinez les, coupez le celeri très finement.
- Coupez la viande en morceaux moyens.
- Dans une cocotte, chauffez l'huile, y faire revenir les oignons, l'ail, la viande, le celeri.

Ajoutez les tomates, le concentré, les épices, tournez et mettre 1 litre et 1/5 d'eau.

Ajoutez alors les haricots égoutés, le sel et le poivre.

Cuire en mijotant à feu moyen 1 heure 30 mns.

Vérifiez la cuisson et rajustez si besoin est du sel.

La sauce doit être onctueuse.

Soupoudrez de coriandre avant de servir.

Personnellement, je rajoute du piment en début de recette(un peu) comme la bas.