

HARICOTS COCO ET PETITS OIGNONS À LA TOMATE

*30 petits oignons blancs
400 g de haricots coco
400 g de coulis de tomates
1 c. à c. de paprika
1 c. à s. de sucre
sel-poivre
2 c. à s. d'huile d'olive
20 g de margarine végétale*

Nettoyer les petits oignons. Dans une cocotte en fonte, chauffer l'huile d'olive et y déposer les petits oignons. Laisser cuire à feu doux, en remuant régulièrement pendant 15 minutes. Ajouter les épices et le sucre, et laisser cuire encore 5 minutes. Verser le coulis, porter à ébullition et laisser mijoter ensuite à feu très doux pendant 30 minutes.

Porter une grande quantité d'eau salée à ébullition. Équeuter les haricots et les faire cuire pendant 15 minutes. Égoutter.

Fondre la margarine dans une poêle et y faire revenir les haricots, poivrer. Servir les haricots, avec le ragoût de petits oignons à la tomate.