

HARICOTS NOIRS À LA SAUCE HOISIN

150 g de haricots noirs, mis à tremper la veille
300 g de chou blanc finement émincé
3 carottes finement émincées
2 échalotes hachées
1 gousse d'ail pilée
2 cm de gingembre frais râpé
sel-poivre
2 c. à s. de fécule de maïs
½ litre de bouillon de légumes
2 c. à s. de sauce hoisin
un peu de sucre
4 c. à s. de sauce de soja
1 c. à s. d'huile

Couvrir les haricots d'eau fraîche, saler et faire cuire à gros bouillons pendant 40 minutes (vérifier la cuisson, car cela varie selon le degré de sécheresse des haricots).

Chauffer l'huile dans un wok et y faire revenir l'échalote hachée, avec l'ail et le gingembre. Ajouter le chou et les carottes, la sauce de soja et laisser cuire à feu doux pendant un quart d'heure.

Ajouter les haricots égouttés, la sauce hoisin, le bouillon, le sucre, du poivre et éventuellement un peu de sel. Laisser mijoter pendant une dizaine de minutes encore. Mélanger ensuite la fécule de maïs à un peu d'eau et l'ajouter à la sauce pour l'épaissir. Servir sur du riz ou avec des nems.