



Ragoût de haricots rouge et chorizo

Temps de cuisson : 4-6 heures

Portions : 5

Ingrédients

2 1/4 tasses de haricots rouges secs	4 tasses de bouillon de bœuf
2 c. à soupe d'huile de canola	2 c. à thé de vinaigre de vin rouge
1 gros oignon jaune haché finement	3 feuilles de laurier
3 branches de céleri hachées finement	1 lb de chorizo coupé en rondelle
1 poivron vert haché	1 pincée de piments broyés
3-4 gousses d'ail émincées (au goût)	Tabasco (au goût)
Riz blanc cuit	Sel et poivre

Préparation

- Faire tremper les haricots 5 heures.
- Dans une grande poêle , chauffer l'huile à feu moyen-vif et faire sauter l'oignon, le céleri et le poivron 6 minutes.
- Ajouter l'ail, saler et poivrer, cuire une minute et ajouter 250 ml de bouillon.
- Déposer le contenu de la poêle dans la mijoteuse et ajouter les haricots, le reste du bouillon, le vinaigre, les piments broyés, les feuilles de laurier et le chorizo.
- Mélanger le tout.
- Couvrir et faire cuire à faible intensité durant 4 à 6 heures ou jusqu'à ce que les haricots soient tendres.
- Servir sur le riz.