

Mijoté de haricots blancs et patates douces

Pour 4 personnes : 600g de haricots blancs cuits
600g de patates douces coupées en dés
300g de chair de tomate
1 oignon émincé
1 gousse d'ail hachée
paprika, cannelle, muscade, piment selon les goûts
un petit bouquet de coriandre
sel, poivre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
25 cL d'eau

- 1) Placer tous les ingrédients dans une cocotte en réservant la moitié de la coriandre.
- 2) Laisser cuire 30 minutes environ, à feu moyen et à couvert
- 3) Ciseler la coriandre fraîche et servir chaud.

Source : Juste une casserole veggie,
Sabrina Fauda-Rôle, Marabout