



**TEMPS DE PRÉPARATION** : 10 min - **TEMPS DE CUISSON** : 1 heure



**INGRÉDIENTS** : 4 PERS.

- 120 g de haricots rouges bio
- 2 tomates bio
- 1 boule de mozzarella
- ½ botte de basilic
- une dizaine d'amandes
- 20 g de parmesan râpé
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- sel et poivre

1. La veille, mettre les haricots rouges à tremper toute la nuit dans un grand volume d'eau froide.
2. Le lendemain, cuire les haricots rouges : vider l'eau de trempage, rincer les haricots, les mettre dans un grand volume d'eau non salée (vous pouvez ajouter 2 feuilles de laurier, et ½ c. à c. de bicarbonate alimentaire pour raccourcir le temps de cuisson), et porter à ébullition sans couvrir. Ecumer la mousse qui s'est formée. Baisser le feu, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 1h. 5 minutes avant la fin, saler. Égoutter.

(Si vous voulez utiliser des haricots rouges en conserve, vous pouvez doubler le poids indiqué)

3. Pendant la cuisson des haricots, réaliser une sauce pesto : mixer les feuilles de basilic, l'ail, les amandes, l'huile d'olive, le parmesan. Ajouter sel et poivre, à discrétion.
4. Mélanger délicatement dans un saladier les haricots rouges encore chauds avec la sauce pesto pour qu'ils prennent plus de goût dans un saladier.
5. Laver les tomates et retirer le pédoncule. Les tailler à votre convenance (rondelles, quartiers)
6. Tailler la mozzarella en cubes.
7. Ajouter les tomates et la mozzarella aux haricots rouges au pesto.

Dégustez !

Scannez  
le QR Code pour  
voir la vidéo  
"haricot rouge"

