

Congri (Cubain)
(Maures et Chrétiens)

Pour 8 personnes

Ingrédients:

250g d'haricots noir
1 ¼ litre d'eau
250g d'oignons
6 gousses d'ail
2 poivrons vert hachés
1 cuillère à soupe de sel
1 cuillère à soupe d'origan sec
1 cuillère à soupe de cumin en poudre
Poivre noir
500g de riz
8 cuillères à soupe d'huile végétale

1. Faites tremper les haricots toute une nuit dans une grande quantité d'eau froide.
2. Egouttez-les et mettez-les dans une grande casserole, puis couvrez-les d'eau. Portez à ébullition, couvrez et faites cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient « al dente » (environ 1heure).
3. Egouttez-les en réservant l'eau et les haricots séparément.
4. Faites revenir le riz avec l'huile 3 minutes. Gardez.
5. Dans une grande casserole faites revenir l'oignon, l'ail et les poivrons hachés, jusqu'à ce que le tout soit tendre. Ajoutez le sel, l'origan, le cumin et le poivre et remuer. Puis ajoutez les haricots et l'eau de cuisson des haricots. Portez à ébullition et ensuite ajoutez le riz. Couvrez et faites cuire jusqu'à ce que le riz soit cuit (environ 20 minutes).

Astuce

Vous pouvez faire cuire les haricots dans une cocotte minutes (pendant 20 minutes) pour gagner du temps!