

# Haricots coco



## Ingrédients

*Pour 4 personnes :*

- 500 g de haricots coco
- 1 petit oignon
- 1 tomate
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 feuille de laurier
- Quelques brins de persil
- Sel et poivre

## Les étapes

Réservez au frais jusqu'au moment de servir. Ecossez les haricots. Epluchez et émincez l'oignon. Dans une cocotte, faites chauffer l'huile et faites fondre les oignons pendant 3 min. Lavez et coupez les tomates en quartiers.

Versez les haricots et couvrez d'eau un peu plus qu'à hauteur. Ajoutez le laurier et laissez frémir pendant 30 min à couvert.

Passé ce temps, ajoutez les tomates et poursuivez la cuisson à découvert pendant 10 à 15 min. Salez, poivrez et parsemez de persil ciselé avant de déguster bien chaud.

Source : <https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/haricots-coco-211665>