

# *Haricots coco façon baked beans*

## *Ingrédients :*

- 500g de haricots coco
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 cs de sucre cassonade
- 1 cs de vinaigre balsamique
- 1 boîte de 400g de pulpe de tomate
- 1 cs de moutarde
- 100 mL de sirop d'érable
- 1 branche de thym
- Sel et poivre



## *Les étapes :*

- *Émincez l'oignon et l'ail, et faites-les revenir dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive quelques minutes pour les confire un peu. Ajoutez une cuillère à soupe de sucre cassonade et laissez caraméliser 3-5 minutes. Puis versez le vinaigre, remuez bien et laissez-le s'évaporer quelques minutes.*
- *Ajoutez ensuite la pulpe de tomate, la moutarde, le sirop d'érable et le thym. Remuez bien, puis ajoutez les haricots. Laissez cuire cocotte fermée à feu frémissant 30 minutes en remuant de temps en temps.*
- *Laissez ouvert les 10 dernières minutes si le tout vous paraît un peu liquide. Si, au contraire, ça commence à attacher un peu au fond mais que les haricots sont encore trop fermes, alors ajoutez un petit peu d'eau.*
- *Salez légèrement.*
- *Et voilà, vous avez une belle quantité de baked beans fait maison ! C'est un accompagnement qui se réchauffe très bien, n'hésitez donc pas à les préparer à l'avance.*

Sources : <https://mesgougeresauxepinards.fr/fr/haricots-coco-facon-baked-beans/>