

# Recettes

## TAJINE DE HARICOTS

### Ingrédients

- 60g d'haricots rouges
- 500g d'oignons, carottes, chou-fleur et tomates
- 400g de pommes de terre
- 1 botte de coriandre fraîche
- Ras-el-hanout : mélange d'épices, coriandre, cumin, paprika doux, gingembre, curcuma, poivre noir
- Huile d'olive
- Sel

### Préparation

Faire tremper les haricots 8 à 12h.

Les faire cuire en les couvrant d'eau (ne pas saler !). Ajouter les tomates, du thym et le mélange d'épices.

Après 30 minutes, ajouter le chou, les carottes et les oignons.

Après 15 minutes, ajouter les pommes de terre, le chou-fleur et la botte de coriandre fraîche hachée.

Une fois le chou-fleur cuit, saler et ajouter quelques cuillérées d'huile d'olive.

**Bon appétit !**