



Rouget A La Cannelle

Tarçınlı Barbunya



2 tasses de haricots rouget
2 oignons
2 poivrons rouges
2 tomates
1 carotte
1 cuillère à café de cannelle
1 coupe de sucre
1 cuillère à café de sel
1,5 tasse d'huile d'olive
Pour la surface :
4-5 brins de persil

- # Nettoyez les rougets dès la veille, lavez puis prenez dans la casserole. Rajoutez de l'eau de façon à dépasser d'1,5 doigt.
- # Le lendemain, placez la casserole à moyenne température. Quand elle est au point de bouillir, laissez cuire encore 20 minutes.
- # A la fin du temps, 80% des rougets doivent être cuits.
- # Coupez les oignons en forme de demi-cercle puis mélangez avec du sel. Coupez les carottes en forme de demi-cercle. Épluchez les tomates et coupez en petit morceaux. Sortez les pépins des piments puis coupez en gros.
- # Rajoutez les carottes et les oignons ensemble dans le rouget qui est en train de bouillir. Laissez cuire jusqu'à que les carottes soient cuites à moitié.
- # Rajoutez les piments, laissez cuire 10 minutes. Rajoutez les tomates puis laissez cuire jusqu'à qu'ils deviennent de la pâte.
- # Rajoutez enfin de la cannelle, du sucre et de l'huile d'olive. Retirez du feu 10 minutes plus tard.
- # Laissez refroidir dans la casserole pendant ½ heure puis prenez dans une assiette. Saupoudrez du persil haché dessus.

N-B; Vous pouvez utiliser de la cannelle en barre au lieu de la poudre.