



## Pilaki Rouget

Barbunya Pilaki



2 tasses de haricots rouget  
2 oignons moyens  
2 carottes moyennes  
2 pommes de terre moyennes  
6 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à café de sucre  
2 cuillère à café de sel  
Pour la surface ;  
½ bouquet de persil  
1 citron

- # Nettoyez, lavez et mouilliez les rouget dès la veille. Faites bouillir le lendemain dans la même eau.
- # Mettez de l'huile d'olive dans une casserole. Rajoutez les oignons coupé en petit morceau sans que l'huile soit chaud entièrement.
- # Rajoutez les carottes quand les oignons sont cuits puis laissez cuire encore 5 minutes en mélangeant.
- # Puis rajoutez les pommes de terre coupés en petit morceaux. Laissez cuire encore 5 minutes.
- # Rajoutez les rougets bouillis, du sucre, et 2 tasses de bouillon de rouget. Saupoudrez du sel.
- # Laissez cuire avec le couvercle fermée pendant 20-25 minutes. Laissez reposer dans la même casserole pendant ½ heure.
- # Prenez le pilaki dans une assiette, versez du jus de citron dessus puis saupoudrez du persil.
- # Servez tiède ou froid.

**N-B; Le pilaki d' haricots sec se prépare de la même manière.**