



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.