



Haricot Secs Dans La Terrine

Güveçte Kuru Fasulye



2 tasses de haricots secs
15-20 échalotes
3 gousses d'ail
150 gr de lard
1 cuillère à soupe de pâte de chili
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de sel
1 complet à soupe de beurre
De l'eau

- # Mouillez les haricots dès la veille. Filtrez l'eau le lendemain puis remplacez l'eau. Faites bouillir jusqu'à qu'il deviennent mous.
- # Mettez du beurre dans une casserole puis placez au feu. Rajoutez les échalotes, fermez le couvercle puis laissez cuire pendant 10 minutes.
- # Rajoutez de la pâte de tomate. Tournez quelques fois puis rajoutez du lard coupé en quelques morceaux et des ails hachés.
- # Quand la couleur du lard change, rajoutez du sel et des haricots secs bouillis. Rajoutez de l'eau chaude jusqu'à cent pour cent. Fermez le couvercle.
- # Faites cuire pendant 20 minutes. Mettez dans une autre assiette, deux cuillères de haricot sec et quelques cuillères de son liquide. Écrasez les haricots pour faire de la purée.
- # Rajoutez dans le plat qui est en train de cuire. Retirez du feu après quelques minutes plus tard.
- # Prenez dans un bol en terre. Fermez son couvercle ou bien couvrez avec du papier aluminium.
- # Placez au four chaud à 200 degrés pendant 20 minutes.
- # Servez chaud.

N-B; Cette recette appartient à la cuisine Ottomane.