

TREMPETTE AUX HARICOTS NOIRS

Voici un excellent hors-d'œuvre à déguster tout en regardant le grand match ou dans toute autre réunion informelle.

INGRÉDIENTS :

- | | |
|--|--|
| 1 c. à table huile d'olive ou végétale | Poivre noir au goût |
| 2 grosses gousses d'ail, émincées | 2 tasses haricots noirs en boîte (rincés à l'eau froide) |
| 1/2 tasse oignon blanc, émincé | 1/2 tasse tasse d'eau |
| 1 piment jalapeño, épépiné et finement émietté | 8 à 10 pincées de coriandre fraîche émincée (ou de persil) |
| 2 tomates de format moyen, broyées | 2 c. à thé jus de lime |
| 1/2 c. à thé cumin moulu | Croustilles de maïs (à faible teneur en sel ou non salées) |
| 1/2 c. à thé sel kasher ou sel de mer | |

MÉTHODE :

Faire chauffer l'huile dans une grande casserole à feu moyen. Ajoutez les gousses d'ail, l'oignon, le piment jalapeño, les tomates, le cumin, le sel et le poivre. Cuire jusqu'à ce que les oignons soient ramollis, pendant environ 10 minutes. Incorporez les haricots noirs et 1/2 tasse d'eau. Laissez mijoter pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement. Retirez environ la moitié du mélange et transférez celui-ci dans un bol pour le réduire en purée. Retournez le mélange dans la casserole et ajoutez la coriandre et le jus de lime.

Servir chaud accompagné de croustilles de maïs ou de pitas.

L'ACCORD PARFAIT :

ZINFANDEL CORSÉ ET SOUPLE, AU FRUITÉ AFFIRMÉ

