

Recette SALÉE

Nombres de personnes : 4 - Temps de préparation : 30 mn
Cuisson : 70 mn - Difficulté : Moyen



Tarte mexicaine

> Préparation

- Faites tremper les haricots rouges au moins 4h dans 5 fois leur volume d'eau.
- Emincez les oignons, le poivron, les champignons et les tomates, faites-les revenir dans une cocotte-minute avec un peu d'huile. Mettez les gousses d'ail écrasées, le persil et le clou de girofle. Ne salez pas.
- Ajouter les haricots rouges égouttés, rajoutez 3 fois leur volume d'eau, fermez la cocotte et faites-les cuire 35 minutes à partir de la rotation de la soupape.
- Egouttez le contenu de la cocotte en laissant environ une tasse de liquide, mixez, ajoutez la crème fraîche, le sel, le poivre, et le piment.
- Versez la garniture dans le moule, couvrez de fromage râpé et faites cuire 30 min à four chaud (180°C/200°C).
- Servez chaud avec une salade.

Ingredients

- 1 pâte à tarte
- 1 verre de haricots rouges crus
- 1/2 oignon
- 1/2 poivron
- 1 gousse d'ail
- 5 gros champignons
- 3 tomates
- 2 cuil à s. de crème fraîche
- 100 g de fromage râpé
- Sel, poivre
- Clou de girofle
- Persil
- Piment