

Cartinade aux haricots rouges

Préparation : 5 min

Quantité : 4 personnes

Ingédients

- 220 g de haricots rouges
- 30 g de tomates séchées
- 3 cl d'huile des tomates séchées
- 1 gousse d'ail
- paprika, poivre, sel

Préparation

Mixer légèrement les haricots rouges, les tomates séchées, la gousse d'ail pressé et les épices.
Ajouter l'huile et mixer.

Catégorie : Légumineuses

Samedi 6 juin 2020

mimmydou.fr