

Macaronis aux Haricots Rouges et Noirs

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- MACARONIS	300g coupés
- FILET AMERICAIN	250g
- CHIPS TORTILLAS (SALÉS)	50g
- CORIANDRE FRAIS	
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- OIGNON(S)	1
- PESTO VERT	2 c à soupe
- YAOURT	2 c à soupe (à la Grecque)
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- CUMIN EN POUDRE	1/4 c à café
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1
- HUILE D'OLIVE	
- CONCENTRÉ DE TOMATES	50g
- BOUILLON DE LÉGUMES	900-1000 ml (2 cubes)
- SAUCE TOMATE	150 ml (épiciée DI-85)
- HARICOTS ROUGES	125g
- HARICOTS NOIRS	125g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Mélangez le pesto avec le yaourt. Salez et poivrez. Réservez au frais.
- Emincez l'oignon et l'ail.
- Coupez le poivron jaune en lamelles.
- Egouttez et rincez les haricots.
- Faites revenir l'oignon dans de l'huile d'olive avec l'ail et les lamelles de poivron.
- Ajoutez la viande puis assaisonnez de piment de Cayenne, de cumin, sel et poivre.
- Intégrez ensuite le concentré de tomates puis arrosez avec 750 ml bouillon et la sauce tomate épiciée.
- Portez à ébullition puis incorporez les macaronis.
- Baissez le feu, couvrez et laissez mijoter doucement pendant 10 minutes en remuant de temps en temps. Ajoutez petit à petit le reste du bouillon en fonction de la cuisson des pâtes.
- Après ce temps, intégrez les haricots et la coriandre ciselée.
- Poursuivez la cuisson à couvert encore 5-7 minutes jusqu'à ce que les pâtes soient cuites. Remuez de temps en temps.
- Concassez les chips tortilla (au Monsieur Cuisine: programme mixer/10 secondes/vitesse 4).
- Servez les pâtes avec le jus dans des assiettes creuses, agrémentée d'une quenelle de pesto au yaourt et de chips tortilla concassés.

