

Ragoût de haricots crémeux au chou et au chorizo

🍴 4 à 6 portions

INGRÉDIENTS

- 2 tasses (500 ml) de haricots du Québec secs (variété blanche ou beige)
- 8 tasses (2 litres) de bouillon de poulet ou de légumes
- ¼ tasse (60 ml) d'huile locale
- 1 ½ tasses (375 ml) d'oignon émincé
- Sel
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 tasse (250 ml) de chorizo local en petits cubes de 5mm
- 3 tasses (750 ml) de chou vert émincé
- ½ tasse (125 ml) de vin blanc sec
- 2 c. à soupe (30 m) de vinaigre de cidre
- ¼ tasse (60 ml) de yogourt nature
- ¼ tasse (60 ml) de crème 35%
- 3 tasses (750 ml) de légumes racines rôtis (voir astuce)
- Choucroute au goût

NOTE

Pour une version express, utilisez 5 tasses de légumineuses en conserve rincées.

ASTUCE

Pour rôtir les légumes racines, préchauffer le four à 225°C (450°F). Mélanger les morceaux de légumes (environ ½ po) avec un peu d'huile, du sel et des épices si désiré. Répartir sur une tôle chemisée de papier parchemin. Cuire environ 20 minutes ou lorsqu'à ce que les légumes soient cuits et qu'ils commencent à brunir sur les bords.

VARIANTE

Pour varier du chorizo, on peut opter pour de la merguez, ou n'importe quelle autre saucisse artisanale à son goût.



PRÉPARATION

1. La veille : dans un bol, recouvrir les haricots de 10 cm d'eau et laisser tremper toute la nuit au réfrigérateur.
2. Le jour de la préparation de la recette : Dans un chaudron, déposer les haricots égouttés et rincés avec le bouillon. Porter à ébullition, puis baisser le feu, couvrir et laisser cuire 1 heure en remuant quelques fois. Puis, découvrir et poursuivre la cuisson 15 à 30 minutes jusqu'à ce que les haricots soient tendres. Égoutter et réserver.
3. Dans une grande poêle, chauffer l'huile à feu moyen-élevé et suer les oignons avec un peu de sel. Cuire jusqu'à ce qu'ils aient une légère coloration.
4. Ajouter l'ail et le chorizo et cuire 1 minute.
5. Ajouter le chou et un peu de sel. Lorsqu'il commence à colorer, baisser le feu et cuire environ 10-15 minutes en mélangeant de temps en temps.
6. Déglacer avec le vin blanc et le vinaigre, et réduire de moitié en grattant le fond pour récupérer les sucs de cuisson.
7. Ajouter les haricots cuits, mélanger et laisser réchauffer quelques minutes.
8. Ajouter le yogourt et la crème. Mélanger et laisser réchauffer.
9. Pour servir, diviser le ragoût de haricots dans les bols et garnir de légumes rôtis et de choucroute.