Haricots Corona épicés aux tomates grillées

Ingrédients:
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
16 tomates cocktail
2 cuillères à soupe de beurre
1 oignon jaune pelé et coupé en dés
6 gousses d'ail, pelées et émincées
1 cuillère à café de poivron rouge concassé
5 tasses d'eau ou de bouillon
2 tasses de haricots Corona séchés (ou autres haricots blancs), trempés pendant la nuit
Sel et poivre

Pour servir:
Tranches de baguette grillées chaudes
Persil haché frais

Méthode:

Grillez les tomates:
Dans une grande sauteuse, chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive à feu moyen. Ajouter les tomates sur la vigne et cuire 1 à 2 minutes. Transférer sur le grill et faire griller pendant 5-7 minutes ou jusqu'à ce que la peau commence à se carboniser et à se boursoufler. Remettez la poêle sur la cuisinière et, à l'aide de pinces, transférez les tomates dans un bol. Une fois que les tomates sont suffisamment froides pour être manipulées, jetez les tiges. Mettre de côté.

Préparez le bouillon de soupe:
Remettre la sauteuse à feu moyen et ajouter le beurre. Une fois le beurre fondu et mousseux, ajouter l'oignon jaune et cuire pendant 6 à 7 minutes jusqu'à ce qu'il ramollisse et commence à dorer. Incorporer l'ail et cuire jusqu'à ce qu'il soit parfumé, environ 45 secondes.

Ajouter le poivron rouge concassé et les tomates réservées et mélanger pour combiner. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Versez le bouillon d'eau et raclez les morceaux bruns collés au fond du pot. Porter à ébullition pendant 5 minutes. Ensuite, réduisez le feu et incorporez les haricots Corona. Couvrir et laisser mijoter pendant 1 heure ou jusqu'à ce que les haricots soient ramollis mais pas ouverts. Goûtez et assaisonnez selon vos préférences. Verser les haricots Corona épicés dans des bols et garnir de persil haché. Servir les haricots avec une baguette chaude en tranches, si désiré.
Bon appétit!