



Haricots au zaatar

Par Laurence Phitoussi – juin 2021

Ingrédients:

- 200 g de pois chiche
- 200 g de haricot rouge
- 100 g de haricot noir
- 100 g de haricot blanc
- 1 oignon rouge, 2 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de jus de citron
- 1/2 botte de coriandre ciselée
- sel, poivre
- du zaatar

Préparation:

- préparer les haricots la veille et laisser tremper pendant une nuit
- cuire les haricots 40 minutes à grande eau (1h30 de cuisson avec des haricots secs)
- mélanger l'huile d'olive, le citron, l'ail, l'oignon, la coriandre et le zaatar dans un saladier
- ajouter les légumineuses aux haricots
- réserver au frais