

# Dip haricots blancs



## Ingédients

- 160g de haricots secs
- 15 ml d'huile d'olive
- 1 oignon jaune
- 1 gousse d'ail
- 30 ml de jus de citron
- 6 tomates séchées
- 2 cuillère à soupe de câpres
- paprika
- persil
- sel et poivre

## Préparation

- La veille, mettre les haricots blancs à tremper dans 3 fois leur volume d'eau.
- Cuire les haricots blancs dans 2 fois leur volume en eau avec des aromates (bouquet garni, céleri, oignon piqué de clou de girofle) pendant 1h-1h15.
- Dans une poêle, faites revenir l'oignon et l'ail émincés dans un peu d'huile d'olive pendant 3 minutes.
- Mixer les haricots, avec le jus de citron, le paprika, l'oignon, l'ail. Ajouter une partie des tomates séchées coupées en morceaux et des câpres. Mixer à nouveau jusqu'à obtention d'une purée lisse. Assaisonner et décorer avec des morceaux de tomates séchées et câpres.

# Dip haricots blancs



## Ingédients

- 160g de haricots secs
- 15 ml d'huile d'olive
- 1 oignon jaune
- 1 gousse d'ail
- 30 ml de jus de citron
- 6 tomates séchées
- 2 cuillère à soupe de câpres
- paprika
- persil
- sel et poivre

## Préparation

- La veille, mettre les haricots blancs à tremper dans 3 fois leur volume d'eau.
- Cuire les haricots blancs dans 2 fois leur volume en eau avec des aromates (bouquet garni, céleri, oignon piqué de clou de girofle) pendant 1h-1h15.
- Dans une poêle, faites revenir l'oignon et l'ail émincés dans un peu d'huile d'olive pendant 3 minutes.
- Mixer les haricots, avec le jus de citron, le paprika, l'oignon, l'ail. Ajouter une partie des tomates séchées coupées en morceaux et des câpres. Mixer à nouveau jusqu'à obtention d'une purée lisse. Assaisonner et décorer avec des morceaux de tomates séchées et câpres.