

# HARICOTS A LA MEXICAINE

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

## Pour 4 personnes

- 1 petite boîte de haricots noirs
- 1 petite boîte de tomates coupées en dés
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 cuillère à soupe de piment doux d'Espagne
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 20 feuilles d'épinards jeunes
- 100 g de feta
- 1 demi citron
- Tortillas mexicaines
- Sauce salsa mexicaine, selon le goût



## Préparation

Dans une casserole à fond épais, faites revenir l'oignon, l'ail dans l'huile d'olive.

Continuer jusqu'à ce que l'oignon soit translucide. Ajouter la tomate et les haricots noirs. Bien mélanger.

Saler et poivrer le mélange. Ajouter le piment doux d'Espagne et le cumin.

Presser le demi citron au dessus du mélange puis y ajouter le demi-citron pressé. Bien mélanger et laisser mijoter 15 à 20 min à feu moyen.

Servir dans des tortillas mexicaines en procédant comme suit : Poser 2 ou 3 feuilles d'épinard sur la tortilla, ajouter le mélange de haricots noirs puis parsemer de feta. Rouler la tortilla. C'est prêt! On peut ajouter un peu de salsa et de crème fraîche ou de piment jalapeño au dessus de la tortilla.

