

Une garniture riche, épicée et fondante

Ajoutez les haricots noirs et les lentilles aux légumes sautés. Assaisonnez avec 2 c. à café de cumin, 1 c. à café de paprika et une pincée de piment.

Écrasez légèrement un tiers des légumineuses : ce geste lie la préparation sans la rendre pâteuse. Si elle semble sèche, versez 2 à 3 cuillères d'eau. Goûtez, puis ajustez sel, acidité et épices.

