

Chilli de saucisse rapide, écrasée de pomme de terre à la ciboulette



adapté du site web du magazine Good Food, [quick chilli with creamy chived crushed potatoes](#)

Pour 4 personnes

prep 5 minutes

cuisson 15 minutes (plus environ 30 minutes et une nuit de trempage si vous cuisez des haricots secs)

1 à 2 saucisses genre chipolatas par personne, suivant leur appétit!

un peu d'huile

2 poivrons rouges, lavés, trognon et graines ôtées, puis coupés en lanières.

2 belles gousses d'ail, pelées, dégermées et finement ciselées

1 ccafé coriandre moulue

1 ccafé cumin moulu

1 pointe de couteau de piment de cayenne (cela aurait pu être 1 ccafé de mélange pour chilli tout prêt)

1 boîte de 400g de haricots rouges (pour moi, 2 grosses poignées de haricots rouges secs, trempés une nuit puis égouttés et cuits, voir plus loin, avec oignon et laurier)

2 boîtes de 400g chacune de pulpe de tomate

1 kilo de patates à tout faire (genre Charlotte), coupées en cubes.

5 csoupe yaourt à la grecque (soit 1 pot environ de yaourt à la grecque du commerce. J'ai utilisé du véritable yaourt à la grecque importé.)

1 petite poignée de ciboulette fraîche, finement ciselée.

QS sel, poivre

Si vous n'utilisez pas des haricots rouges en boîte, il va vous falloir cuire des haricots rouges secs que vous aurez au préalable mis à tremper toute la nuit. Egoutter les haricots réhydratés. Mettre à bouillir environ 3 fois leur volume d'eau non salée avec 1 oignon et 1 feuille de laurier. Quand ça bout, y mettre les haricots rouges, laisser mijoter 10 minutes puis saler et cuire encore 20 minutes environ. Rajouter de l'eau bouillante si nécessaire. Laisser mijoter jusqu'à ce que les haricots soient cuits mais pas en purée.

Avec une boîte, ça va plus vite : Egoutter les haricots et les rincer avant de les égoutter à nouveau ! ;-)

Chauffer un peu d'huile dans la poêle. Ajouter les saucisses coupées en rondelles très épaisses et les laisser revenir en remuant de temps en temps. Ajouter les poivrons et faire revenir à feu moyen-vif environ 4 minutes, ne pas brûler! Ajouter l'ail et les épices, bien mélanger et revenir 1 ou 2 minutes pour dégager tous les arômes. Ajouter enfin les tomates et les haricots rouges égouttés dès qu'ils sont prêts et mijoter ensemble environ 5 minutes, à couvert si la sauce est bien réduite ou à découvert si au contraire elle est très aqueuse. Assaisonner, goûter, rectifier. Si les tomates sont acides on peut ajouter un peu de sucre.



Pendant ce temps, cuire les patates selon la méthode de votre choix. Pour moi c'est au micro ondes dans un petit plat avec 1 csoupe d'eau et recouvert d'un film plastique alimentaire percé d'un coup de couteau, 10 minutes à la puissance maximale. Mais vous pouvez aussi les faire bouillir à la casserole ou les faire à la vapeur, peu importe!

Quand les patates sont cuites, les écraser à la fourchette en ajoutant le yaourt à la grecque, puis ajouter la ciboulette. Ajouter quelques gouttes d'eau si c'est trop épais. Mélanger, assaisonner, goûter, rectifier.

Servir bien chaud, saupoudré d'un peu de ciboulette!