

# Poulet aux haricots et chorizo

## Ingrédients :

4 cuisses de poulet

400g de haricots blancs(en conserve)

250g de haricots rouges(en conserve)

1 morceau de chorizo (env;14cm)

1 oignon

2 carottes

6 tomates cerise

2 brins de persil plat

Huile d'olive

Sel, poivre

## Préparation :

1) Pelez et détaillez les carottes en petits dés? Pelez et émincez l'oignon. Retirez la peau du chorizo et tranchez-le.

2) Faites dorer les cuisses de poulet dans une cocotte huilée, sur toutes les faces. Retirez-les.

3) Ajoutez un peu d'huile dans le fond de la cocotte et mettez à la place l'oignon, les carottes, et le chorizo à revenir, 3mn en remuant, salez et poivrez.

4) Versez un verre d'eau dans la casserole et grattez les sucs de cuisson. Remettez les cuisses de poulet, mouillez d'eau à fleur et couvrez. Faites cuire à feu moyen 30mn.

5) Égouttez les haricots, versez-les dans la cocotte avec les tomates cerises, poursuivez la cuisson 10mn.Rectifiez l'assaisonnement avant de servir décoré de persil.