**Haricots coco au potiron**

**Ingrédients pour 2 personnes :**

* 1 boite de haricots coco
* 1 boite de tomate
* 1/2 potiron
* ½ poireau
* ½ cuillère à café de gingembre en poudre
* 1 cuillère à café rase de sel
* Poivre
* Feuille de coriandre fraîche

*Le petit plus*: gingembre frais râpé pour remplacer le gingembre en poudre.

**Réalisation :**

Laver, en émincer le poireau (blanc et vert). Laver et éliminer les parties abimées du potiron. Le couper en dés.

Nettoyer le couvercle de la boite de conserve, égoutter les haricots coco.

Faire étuver sous couvercle, tous les légumes avec la tomate, le sel, le poivre et gingembre en poudre ou frais râpé. Laisser cuire 10 min puis ajouter les haricots coco. Laisser cuire 5 min. Parsemer de coriandre hachée. Déguster.

 Ils se dégustent accompagnés de riz, du quinoa, de blé, de la semoule.