



## Empedrat de mongetes

Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de haricots blancs  
cuits  
300 g de morue dessalée  
2 tomates bien mûres  
1 oignon rouge  
1 poivron rouge ou vert  
Une poignée d'olives noires  
2 œufs durs  
Poivre, sel  
Huile d'olive  
Vinaigre balsamique

Préparation :

Lavez les tomates et coupez-les en petits dés.

Faites de même avec le poivron épépiné auparavant.

Épluchez et émincez l'oignon.

Égouttez et émiettez la morue.

Mettez les haricots blancs rincés dans un saladier et ajoutez la morue émiettée, la tomate, le poivron, l'oignon et les olives.

Assaisonnez d'huile d'olive et d'un trait de vinaigre. Salez légèrement, et poivrez à votre goût.

Déposez vos œufs durs coupés en quartiers et parsemez de quelques feuilles de persil.

Réservez dans le réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Bon Profit!

L'Empedrat est une variante de la recette de l'Esqueixada de bacalla.