

Les haricots mange-tout



4 pour personnes



20' préparation

25' cuisson

Niveau
Facile

Ingrédients

- 1 kg de haricot mange-tout
- 2 oignons
- 2 ou 3 gousses d'ail
- Beurre
- Persil
- Sel, poivre



- 1 Equeuter les haricots, les rincer et les faire cuire à l'eau bouillante salée sans les couvrir ou la vapeur, jusqu'à qu'ils ne croquent plus.
- 2 Pendant qu'ils cuisent, éplucher les oignons et l'ail. Les faire revenir dans une poêle avec du beurre.
- 3 Ajouter les haricots dans le poêle (mettre à feu très doux), remettre un peu de beurre, saler, poivrer.
- 4 Couper du persil au dessus de la poêle.
- 5 C'est prêt ! Servir chaud.

Petit plus : On peut cuisiner du riz, de l'épeautre, du blé ou des pâtes, pour accompagner les haricots.

