

Flageolets frais



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Aussitôt cueillis, aussitôt cuisinés !

Ingrédients

- flageolets frais du jardin
- huile d'olive
- 1 oignon
- thym
- sauge
- laurier
- sel, poivre

Préparation

- 1 Prenez une casserole et faites revenir l'oignon émincé dans un filet d'huile d'olive.
- 2 Ajoutez le bouquet garni puis les flageolets.
- 3 salez et poivrez.
- 4 Versez de l'eau jusqu'à hauteur et laissez mijoter une vingtaine de minutes (plus ou moins selon le goût de chacun).
- 5 Servez aussitôt.

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

