

Haricots beurre à l'italienne



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Pour peler facilement les tomates, vous pouvez les ébouillanter. J'ai accompagné ces haricots beurre à l'italienne d'une brochette de poulet.

Ingrédients

- 250 g de dés de lardons
- 1 kg d'haricots beurre
- 4 tomates
- 1 cube de bouquet garni knorr
- huile d'olive
- persil
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Nettoyez et effilez les haricots beurre. Coupez les tomates après les avoir pelées. Hachez l'oignon et les gousses d'ail.
- 2 Dans une cocotte, faites revenir l'oignon et les dés de lardons dans l'huile d'olive. Ajoutez les tomates, les haricots, l'ail haché, quelques brins de persil et le cube de bouquet garni. Salez et poivrez.
- 3 Fermez la cocotte minute et laissez cuire très doucement pendant 10 minutes, à partir du moment où la soupape chuchote.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

