

## Haricots verts en stérilisation



Accompagnement **Facile**

**Préparation** : 20 mn  
**Cuisson** : 120 mn

*Sur ma lancée des stérilisations, je teste les haricots verts !*

### Ingrédients

- 1 kg d'haricots verts
- eau
- gros sel

### Préparation

- 1 Equeuter les haricots verts et les laver.
- 2 Faire bouillir un grand volume d'eau.
- 3 Plonger les haricots verts afin de les blanchir pendant 5 minutes.
- 4 Les refroidir en les jetant dans un bol d'eau froide puis les poser sur un linge propre.
- 5 Mettre dans un bocal 4 à 5 grains de gros sel.
- 6 Remplir le bocal avec les haricots verts et de l'eau. Fermer le bocal.
- 7 Stériliser à 100° pendant 2 heures.

Proposé par



**coppamozzacity**

Grande passionnée de cuisine , et collectionneuse dans l'ame j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

