

Poêlée de légumes à la crème



Accompagnement **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 15 mn

Une poêlée vite préparer et bien appréciée.

Recette proposée par : Blog Vendée "BLOG"

Ingrédients

- 3 cs de flageolets
- 250 g de lardons
- 1 boîte de champignons émincés
- haricots verts - (en conserve)
- crème fraîche
- huile d'olive
- persil - ciselé
- 1 échalote
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Dans une poêle, faites revenir un soupçon d'huile d'olive et l'échalote émincée.
- 2 Ajoutez ensuite les lardons, puis versez les champignons, les haricots verts et les flageolets. Versez un peu de crème fraîche, puis assaisonnez d'un peu de sel, de poivre et de persil.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

