

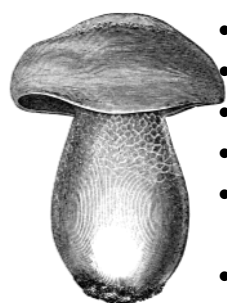
LES HARICOTS VERTS À L'ITALIENNE

Pour 4 personnes

Préparation: 10min

Temps de cuisson: 15min

INGREDIENTS



- 750g de haricots verts
- 2 gousses d'ail
- 3-4 clous de girofle
- 40g de margarine
- 100g de parmesan râpé (frais de préférence)
- 1 cube de bouillon de poule
- Sel
- Poivre noir du moulin

MATERIEL NECESSAIRE

- 1 presse-ail
- 1 couteau de cuisine à large lame
- 1 cocotte
- 1 passoire



1. Lavez les haricots verts à l'eau claire. Égouttez-les.
2. Pressez l'ail (avec le plat d'un couteau de cuisine si vous n'avez pas de presse-ail).
3. Préparez le bouillon en diluant le cube de bouillon de poule dans 20cl d'eau bouillante. Veillez à la complète dilution du cube.
4. Faites chauffer une cocotte graissée à la margarine au préalable et faites revenir les haricots verts et l'ail ensemble. Ajoutez les clous de girofle.
5. Mouillez avec le bouillon, assaisonnez et prolongez la cuisson jusqu'à ce que les haricots verts soient tendres (env. 10min.)
6. Égouttez les haricots verts et saupoudrez-les de parmesan râpé.

NOTRE SUGGESTION: une variante dans l'art de cuisiner les haricots verts! Été comme hiver, cet accommodement donnera un autre relief à vos plats de viandes blanches et de poissons.

Tous ces ingrédients sont disponibles chez Pimlico.