

# HARICOTS VERT À LA TOMATE

**Durée de préparation:** 20 minutes

**Durée de cuisson:** 30 minutes

**Type:** Accompagnement

## Ingrédients:

pour 4 personnes :

- 600 g de haricots verts
- 60 g de beurre
- 400 g de tomates
- 1 oignons
- 2 gousses d'ail
- quelques feuilles de sauge
- 20 cl de bouil - sel, poivre



## Descriptif:

Faire cuire les haricots verts dans l'eau bouillante salée pendant 10 min.

Ils doivent être encore croquants.

Peler, épépiner et concasser les tomates.

Faire revenir l'ail et les feuilles de sauge dans le beurre puis ajouter les haricots égouttés.

Laisser chauffer puis ajouter les tomates avec leur jus.

Saler, poivrer. Ajouter le bouillon petit à petit.

Laisser cuire 25 à 30 min