



Haricots vert à la tomate

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 20 minutes.

Temps de cuisson : 30 minutes.

Ingédients :

600 g de haricots verts
60 g de beurre
400 g de tomates
1 oignon
2 gousses d'ail
Quelques feuilles de sauge
20 cl de bouillon
Sel, poivre

Etape 1 :

Faire cuire les haricots verts dans l'eau bouillante salée pendant 10 min. Ils doivent être encore croquants.

Etape 2 :

Peler, épépiner et concasser les tomates.

Etape 3 :

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

Etape 4 :

Laisser chauffer, puis ajouter les tomates avec leur jus.

Etape 5 :

Saler, poivrer. Ajouter le bouillon petit à petit...

Etape 6 :

Laisser cuire 25 à 30 min.