

# Haricots vert à la tomate

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 20 minutes.

Temps de cuisson : 30 minutes.

### Ingrédients:

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.