



## Haricots verts aux lardons

### Description

Les haricots verts aux lardons sont un accompagnement classique de toute viande ou volaille. On peut les préparer avec des haricots verts en conserve ou frais. Dans ce dernier cas, il faut penser à les faire blanchir environ 10 min dans de l'eau bouillante avec une pincée de sel. Pour les végétariens, on peut simplement enlever les lardons. Recette rapide et efficace !

### Recette des haricots verts aux lardons

3-4 pers  
Préparation 5 min  
Cuisson 20 min  
Niveau facile

### Ingrédients

- 400g de haricots verts en conserve ou blanchis
- 100g de lardons
- 1/2 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 petites tomates
- sel, poivre, persil

[/vc\_column\_text][vc\_column][vc\_column width= »2/3?][vc\_column\_text]

## Etape par étape

1. Commencer par faire chauffer une poêle sur le feu, y mettre les lardons.
2. Quand les lardons commencent à dorer, ajouter l'oignon coupé en lamelles fines et la gousse d'ail écrasé. Laisser légèrement dorer.
3. Ajouter ensuite les haricots verts et laisser cuire 5-10 min.
4. Enfin, couper les tomates en morceaux et ajouter au reste du mélange. Saler, poivrer et ajouter le persil. Laisser cuire 5 minutes, couvrir et éteindre le feu. Laisser reposer 5-10 min avant de servir.

[/vc\_column\_text][vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

## Trucs et astuces pour réussir les haricots verts aux lardons

- Il faut éviter de trop cuire les lardons lors de la première étape, sinon ils risquent de sécher.
- Si, au moment d'éteindre le feu, vous voyez qu'il y a trop de liquide dans la poêle, vous pouvez augmenter le feu et laisser cuire sans couvercle pendant quelques minutes. Cela permettra à l'eau de s'évaporer.

[/vc\_column\_text][vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement= »middle »][vc\_column width= »1/6?][vc\_column][vc\_column width= »2/3?][vc\_message message\_box\_color= »mulled\_wine » icon\_fontawesome= »fa fa-camera » css= ».vc\_custom\_1578330895116{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Si vous cuisinez les recettes du blog, n'hésitez pas à prendre le résultat en photo et à le publier sur les réseaux sociaux avec la mention **@vidaypimienta** ou le hashtag **#vidaypimienta**

Par avance merci de votre collaboration et bonne cuisine !

[/vc\_message][vc\_column][vc\_column width= »1/6?][vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement= »middle »][vc\_column][vc\_separator color= »mulled\_wine » border\_width= »3? el\_width= »50?][vc\_column][vc\_column][vc\_masonry\_grid post\_type= »post » max\_items= »-1? style= »lazy » items\_per\_page= »4? show\_filter= »yes » element\_width= »3? gap= »10? orderby= »rand » item= »basicGrid\_NoAnimation » initial\_loading\_animation= »none » grid\_id= »vc\_gid:1578333012074-dfa9044c-f558-3? taxonomies= »98, 184? filter\_source= »category »][vc\_column][vc\_row]

### CATEGORY

1. Coin salé
2. Plat

### POST TAG

1. accompagnement

2. légumes
3. recette express
4. sans gluten
5. sans lactose

### **Categorie**

1. Coin salé
2. Plat

### **Tags**

1. accompagnement
2. légumes
3. recette express
4. sans gluten
5. sans lactose

### **date créée**

06/01/2020

### **Auteur**

admin

default watermark