

Haricots tomate

Service : 2 personnes

Source : <https://www.cuisineculinaire.com/haricots-verts-sauce-tomate-recette-libanaise/>

Ingrédients

- 200/300 g de haricots frais
- 4/5 tomates moyennes
- 4 échalotes
- Des épices: muscade, poivre, gingembre, piment...

Préparation

1. Faire revenir les échalotes dans de l'huile d'olive
2. Ajouter les tomates et les haricots
3. Recouvrir d'eau, ajouter un cube de bouillon, et les épices
4. Faire chauffer 15 minutes avec un couvercle
5. Retirer le couvercle et laisser bouillir l'eau pendant bien 40 minutes

Révision #1

Créé 11 septembre 2022 22:15:26 par tjiho

Mis à jour 11 septembre 2022 22:23:00 par tjiho