

## Fées Mains by Marjorie



Fées Mains by Marjorie

### Haricots à l'italienne :

Les ingrédients pour 4 personnes : 600g de haricots verts et haricots beurre – 3 pommes de terre – 2 carottes – 2 petites courgettes – 4 tomates – 1 oignon jaune – 3 gousses d'ail – ½ tablette de bouillon de légumes – 1CàC de graines de coriandre – 1 feuille de laurier – 1 branche de thym – huile d'olive – sel – poivre

*Equeuter et laver les haricots. Eplucher et laver les carottes puis les couper en rondelles.*

*Eplucher et laver les pommes de terre et les couper en gros dés.*

*Laver et épépiner les courgettes puis les couper en dés.*

*Eplucher et couper l'oignon jaune en quartiers.*

*Laver et couper les tomates en quartiers.*

*Eplucher et émincer les gousses d'ail.*

*Dans la cocotte-minute faire revenir l'oignon jaune émincé dans 3 CàS d'huile d'olive. Ajouter les dés de pommes de terre puis les rondelles de carottes et les dés de courgettes. Ajouter les quartiers de tomates puis les haricots et enfin les gousses d'ail émincées.*

*Diluer la ½ tablette de bouillon dans un verre d'eau et verser dans la cocotte.*

*Saler et poivrer à votre convenance.*

*Ajouter les graines de coriandre, la feuille de laurier et la branche de thym.*

*Fermer la cocotte et compter 10mn à partir de la montée en pression à feu moyen.*

*Servir les haricots avec une tranche de lard grillé à la plancha pour accompagner une viande.*

Fées Mains by Marjorie  
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>