

POÊLÉE DE HARICOTS VERTS AU BACON



Pour 4 personnes

- 800 g de haricots verts fins
- 8 tranches de bacon
- 1 brin de thym frais
- 1 petit bouquet de persil plat
- 1 gousse d'ail
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 30 g de beurre

Faites cuire les haricots verts 7 à 8 minutes à l'eau bouillante salée, sans les couvrir pour garder leur couleur. Egouttez...

Ciselez le persil et effeuillez le thym. Hachez finement la gousse d'ail ou utilisez un presse ail. Détaillez les tranches de bacon en morceaux puis faites-les rissoler à la poêle dans l'huile chaude.

Ajoutez les haricots verts, le beurre, l'ail, un peu de sel et de poivre. Parsemez de thym et des trois quarts du persil...

Remuez et faites sauter sur feu moyen pendant quelques minutes. Au moment de servir, ajoutez le reste du persil ciselé...

Cette poêlée peut être servie en version salade en y ajoutant du vinaigre de xérès.