

# Haricots verts à l'anglaise |

**Recette pour 4 personnes**

## Description

Une garniture simple et tape à l'oeil! Le côté croquant des haricots verts est toujours gagnant!

## L'astuce du chef

Il est très important que les haricots verts restent al dente!

## Ingrédients

### Pour les haricots

- 200 Gr Haricots verts

### Finition

- 30 Gr Beurre
- 30 Ml Bouillon de légumes

## Préparation

- Temps de préparation **15 mins**
- Préchauffez votre à **0 F°**

### Fagot de haricots verts

Équeutez les haricots uniquement côté tige.

Dans une casserole d'eau bouillante salée, (idéalement 10% du volume d'eau en sel), plongez les haricots verts pour les blanchir. Comptez environ 5 minutes, ils doivent rester croquants sous la dent.

Ensuite, égouttez-les bien puis plongez-les dans une eau glacée, égouttez, réservez.

### Finitions

Faites chauffer le bouillon de légumes dans une poêle et faites-y fondre le beurre.

Ajoutez les haricots et brassez continuellement. Faites cuire environ 1 minute. Assaisonnez de sel et poivre puis répartissez les haricots verts dans vos assiettes.

## Bon appétit!