

Haricots jaunes ou verts aux tomates et à la sauge

Une recette inspirée du livre intitulé "La congélation familiale de produits frais et de plats cuisinés" aux éditions S.A.E.P. par Anne Noël. Une recette très facile à préparer. Si vous n'aimez pas la sauge, remplacez-la par de l'origan ou des herbes de Provence!



Ingrédients

- 500 g de haricots jaunes (ou verts)
- 2 oignons nouveaux
- 4 grosses tomates
- 2 à 3 gousses d'ail

- 2 c. à thé de concentré de tomates (facultatif)
- 20 feuilles de sauge
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Équeutez les haricots jaunes ou verts. Épluchez les oignons et les gousses d'ail. Coupez les tomates en petits quartiers. Dans une cocotte, faites blondir les oignons dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez les tomates, la sauge, les gousses d'ail écrasées et le concentré de tomates. Assaisonnez. Laissez cuire une dizaine de minutes à feu doux. Ajoutez les haricots, couvrez et laissez cuire à feu modéré pendant environ 20 minutes ou le temps que les haricots soient mi-croquants ou mi-fondants. Rectifiez l'assaisonnement.

Servez sans plus tarder avec des oeufs durs!

Mes suggestions

- Remplacez les oignons par des échalotes.
- Épluchez les tomates, si désiré!
- Que faire avec...



De La Fourchette Aux Papilles Estomaquées... Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-haricots-verts-aux-tomates-et-a-la-sauge-53866394.html>