

Duo de haricots et de poivrons au citron



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

600 g de haricots verts Ardo

600 g de haricots beurre Ardo

300 g de lamelles de poivron rouge
Ardo

150 g d'oignons en cubes Ardo

10 g d'ail en cubes Ardo

10 g de romarin Ardo

2 citrons

1 dl d'huile d'olive

sel et poivre

Préparation

1. Faites cuire les haricots verts et les haricots beurre à la vapeur jusqu'à obtention de la texture souhaitée.
2. Faites revenir les oignons en cubes et l'ail dans l'huile d'olive. Ajoutez les lamelles de poivrons et poursuivez la cuisson quelques instants.
3. Ajoutez les haricots et poursuivez la cuisson. Incorporez le romarin.
4. Salez et poivrez, puis terminez avec le zeste de citron.



We preserve nature's gifts