

## *Haricots Verts aux Amandes et à l'Ail*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

### Ingrédients:

- |                       |                    |
|-----------------------|--------------------|
| - HARICOTS PRINCESSES | 500g               |
| - AMANDES EFFILÉES    | 3 c à soupe        |
| - HUILE D'OLIVE       |                    |
| - BEURRE DE CUISSON   |                    |
| - AIL EN POWDRE       |                    |
| - CITRON(S)           | 1 c à soupe de jus |
| - CRÈME FRAICHE       | 2 c à soupe        |
| - SEL                 |                    |
| - POIVRE              |                    |

### Recette:

- Equeutez les haricots.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.
- Pendant ce temps, faites griller à sec les amandes dans une poêle chaude. Réservez.
- Faites chauffer le beurre avec l'huile dans une casserole. Ajoutez les haricots égouttés. Salez et poivrez. Ajoutez un peu d'ail et le jus de citron.
- Remuez et lorsque les haricots ont colorés un peu, intégrez les amandes et la crème.
- Servez sans attendre.

