

Fagots de Haricots Verts au Sirop d'Érable

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------|--------------|
| - HARICOTS PRINCESSES | 300g |
| - LARD PETIT DEJEUNER | qq. tranches |
| - SIROP D'ÉRABLE | 2 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites cuire les haricots dans de l'eau bouillante salée jusqu'à obtention du croquant du légume souhaité. Egouttez.
- Formez des petits fagots de princesse en les roulant dans une tranche (ou 1/2) de lard.
- Faites-les revenir doucement dans du beurre. Salez peu et poivrez.
- Terminez la cuisson en nappant au pinceau les fagots avec le sirop d'érable.

