

Haricots à la Liégeoise

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	1 kg à chair ferme
- HARICOTS PRINCESSES	500g
- LARDONS	200g fumés
- OIGNON(S)	1
- VINAIGRE DE VIN BLANC	2-3 c à soupe
- PERSIL	En déco
- SEL	un peu
- POIVRE	

Recette:

- Lavez les pommes de terre.
- Faites-les cuire (non pelées) dans de l'eau bouillante salée pendant 20 minutes environ. Egouttez et laissez refroidir.
- Equeutez les haricots, coupez-les en tronçons de 3-4 cm puis faites-les blanchir dans de l'eau bouillante salée pendant 14-15 minutes. Egouttez et replacez-les dans la casserole.
- Pelez délicatement les pommes de terre en les conservant entière (pour autant qu'elles ne soient pas trop grosses ... sinon coupez-les en morceaux). Déposez-les sur les haricots.
- Emincez l'oignon.
- Faites-le revenir dans une poêle avec de la matière grasse. Ajoutez les lardons. Salez un peu et poivrez. Déglacez avec le vinaigre et laissez réduire quelques instants.
- Versez le tout sur le mélange pommes de terre – haricots. Réchauffez doucement et remuez délicatement afin de conserver les pommes de terre entière.
- Servez dès que le tout à repris température.
- Saupoudrez de persil.

