

Merguez aux Flageolets, Crème de Paprika

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- MERGUEZ	400g
- LARDONS	100g fumés
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	3
- FLAGEOLETS	500g égouttés
- PAPRIKA	2 c à café
- CRÈME FRAICHE	150 ml
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez l'oignon et les gousses d'ail.
- Egouttez les flageolets
- Coupez les merguez en tronçons de 4 cm.
- Faites revenir les merguez dans du beurre chaud sur toutes les faces. Salez et poivrez.
- Lorsqu'elles sont bien colorées, ajoutez les lardons, l'ail et l'oignon émincés. Remuez et laissez prendre couleur.
- Saupoudrez alors de paprika puis intégrez les flageolets égouttés. Salez et poivrez.
- Remuez quelques instants puis arrosez de crème fraîche.
- Laissez épaissir quelques instants en remuant très souvent.
- Servez sans attendre.

