

Flageolets à la Crème



Pour 2 personne(s)

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- FLAGEOLETS 1 boîte
- AIL EN POUDRE
- CRÈME FRAÎCHE selon le goût
- SEL
- POIVRE

Recette:

- Egouttez les flageolets.
- Dans une petite casserole, mettez les flageolets avec la crème fraîche, l'ail en poudre, sel et poivre.
- Mélangez bien et chauffez doucement.

Remarque:

Si vous accompagnez ces flageolets d'un gigot d'agneau, ajoutez un peu de jus de cuisson.