

Haricots Verts à la Féta et Basilic

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|-------------|
| - HARICOTS PRINCESSES | 750g |
| - FETA (FROMAGE GRECQUE) | 150g |
| - BASILIC | 20 feuilles |
| - HUILE D'OLIVE | 8 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Equeutez les haricots.
- Faites-les cuire 20 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.
- Coupez la féta en dés. Poivrez-la généreusement.
- Ciselez les feuilles de basilic.
- Dans un plat creux mélangez le basilic avec la féta et l'huile d'olive.
- Versez ce mélange sur les haricots égouttés.

