

Flageolets à la Parisienne

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- FLAGEOLETS	400g
- LARDONS	150g fumés
- CAROTTE(S)	2-3
- ECHALOTE(S)	1
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	1 c à soupe
- AIL EN POUDRE	
- THYM	
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Egouttez les flageolets.
- Emincez finement l'échalote.
- Pelez et coupez les carottes en petits dés. Faites-les cuire sous un film alimentaire pendant 4 min 30 sec au micro-onde.
- Faites cuire doucement les lardons et l'échalote émincée dans un peu de beurre.
- Ajoutez les carottes cuites et les flageolets. Assaisonnez de sel, poivre, thym et ail.
- Mélangez et laissez chauffer pendant 2 minutes puis incorporez la crème et le persil.
- Laissez étuver 5 minutes à couvert avant de servir.