

Mange-Tout aux Mangues Rissolées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|------|
| - MANGE-TOUT (HARICOTS) | 500g |
| - MANGUE(S) | 2 |
| - ECHALOTE(S) | 2 |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Emincez finement les échalotes.
- Pelez et coupez les mangues en lanières épaisses.
- Faites revenir les échalotes dans du beurre chaud.
- Ajoutez les mange-tout. Mélangez 30 secondes puis mouillez de 4-5 c à soupe d'eau. Salez.
- Baissez le feu et couvrez. Laissez cuire pendant 7-8 minutes en remuant de temps en temps.
- Pendant ce temps, grillez les lanières de mangue dans du beurre chaud.
- Lorsque les mange-tout sont cuits, intégrez les lanières de mangue grillées. Salez et poivrez.
- Servez sans attendre.

