Mange-Tout aux Mangues Rissolées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

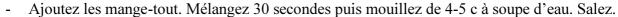
- MANGE-TOUT (HARICOTS) 500g - MANGUE(S) 2 - ECHALOTE(S) 2

- SEL

- POIVRE

Recette:

- Emincez finement les échalotes.
- Pelez et coupez les mangues en lanières épaisses.
- Faites revenir les échalotes dans du beurre chaud.



- 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.

