

## *Flageolets aux Pignons de Pin et Lardons*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 20 minutes**

### **Ingrédients:**

|                   |              |
|-------------------|--------------|
| - FLAGEOLETS      | 500g         |
| - LARDONS         | 150g fumés   |
| - ECHALOTE(S)     | 2            |
| - CRÈME FRAICHE   | 10 cl        |
| - AIL EN POWDRE   |              |
| - CORIANDRE FRAIS |              |
| - PIGNONS DE PIN  | 3-4 cà soupe |
| - SEL             |              |
| - POIVRE          |              |

### **Recette:**

- Egouttez les flageolets.
- Emincez finement les échalotes.
- Grillez les pignons de pin à sec dans une poêle chaude.
- Faites revenir les lardons à sec puis ajoutez les échalotes émincées. Laissez caraméliser quelque peu.
- Ajoutez alors les flageolets. Assaisonnez de sel (un peu), poivre et ail.
- Mélangez et laissez chauffer pendant 2 minutes puis incorporez la crème et la coriandre.
- Laissez épaissir 5 minutes à couvert.
- Avant de servir, intégrez les pignons de pin grillés.

