

## *Fagots de Haricots Verts au Sirop d'Érable*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

### **Ingrédients:**

- |                       |              |
|-----------------------|--------------|
| - HARICOTS PRINCESSES | 300g         |
| - LARD PETIT DEJEUNER | qq. tranches |
| - SIROP D'ÉRABLE      | 2 c à soupe  |
| - SEL                 |              |
| - POIVRE              |              |

### **Recette:**

- Faites cuire les haricots dans de l'eau bouillante salée jusqu'à obtention du croquant du légume souhaité. Egouttez.
- Formez des petits fagots de princesse en les roulant dans une tranche (ou 1/2) de lard.
- Faites-les revenir doucement dans du beurre. Salez peu et poivrez.
- Terminez la cuisson en nappant au pinceau les fagots avec le sirop d'érable.

