

Gratin de Haricots Verts Tomatés aux Lardons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- HARICOTS PRINCESSES	300g
- LARDONS	125g fumés
- OIGNON(S)	1/2
- COULIS DE TOMATES	150 ml (DI-365)
- CRÈME FRAÎCHE	25g (DI-365)
- ORIGAN	1/2 c à soupe(DI-365)
- PIMENT DE CAYENNE	1/3 pincée (DI-365)
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	peu
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les haricots dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire puis égouttez-les et réservez-les.
- Entre temps, émincez très finement le ½ oignon.
- Faites-le revenir dans un peu de beurre de cuisson puis ajoutez les lardons et laissez prendre couleur.
- Mélangez les haricots avec cette préparation aux lardons puis salez un peu et poivrez.
- Pour la sauce, mélangez dans un plat creux, le coulis de tomates avec l'origan, le piment et la crème fraîche. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Répartissez les haricots aux lardons dans un plat à gratin puis versez la sauce tomatée.
- Ajoutez enfin le gruyère râpé sur le tout.
- Enfournez pour 20 minutes puis terminez 3-4 minutes sous le grill pour colorer le gratin.
- Servez dès la sortie du four.

