

Mange-Tout à la Mangue

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- MANGE-TOUT (HARICOTS)	700g
- MANGUE(S)	1 boîte au sirop
- ÉCHALOTE(S)	1
- EAU	50 ml
- CRÈME FRAÎCHE	2-3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Equeutez les mange-tout.
- Emincez très finement l'échalote.
- Faites-là revenir doucement dans du beurre chaud jusqu'à ce qu'elle soit translucide.
- Ajoutez les mange-tout. Salez et poivrez. Remuez quelques instants.
- Arrosez alors avec l'eau et la même quantité de sirop de mangue puis couvrez pou 8-10 minutes en remuant de temps en temps.
- Coupez les morceaux de mangue en lamelles.
- Lorsque les mange-tout sont à point, ajoutez un peu de crème et les lamelles de mangue. Poivrez généreusement.
- Servez sans attendre bien chaud.

Recette:

Ces mange-tout sucrés-salés accompagnent très bien l'agneau grillé.

