

Haricots, Carottes et Pancetta à la Plancha

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- HARICOTS PRINCESSES	500g
- CAROTTE(S)	2-3
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- PANCETTA (JAMBON)	6-8 tranches
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Equeutez les haricots.
- Pelez et coupez les carottes en rondelles.
- Faites cuire le tout dans de l'eau bouillante salée pendant 15 minutes. Egouttez.
- Dans un plat creux, mélangez les légumes cuits avec un peu d'huile, la pancetta coupée en lanières, la gousse d'ail émincée, sel et poivre.
- Faites chauffer la plancha.
- Lorsque celle-ci est bien chaude, déposez le mélange aux légumes, couvrez et laissez saisir en les retournant régulièrement.
- Rectifiez éventuellement l'assaisonnement. Servez bien chaud