



Haricots verts au gratin

[ACCOMPAGNEMENTS](#) - [LÉGUMES](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 4 tasses de haricots verts
- 2 tomates coupées en petits cubes
- 1 oignon émincé
- 2 tranches de bacon coupées en petits morceaux
- Mozzarella ou cheddar râpé en quantité suffisante
- Sel et poivre

Préparation

1. Faire revenir l'oignon dans un peu de beurre et d'huile. Quand il devient transparent, y ajouter la tomate et le bacon et faire cuire environ 5 minutes à feu moyen-vif jusqu'à temps qu'elle est rendue son jus.
2. Y jeter les haricots et faire cuire une 7-8 minutes. Saler et poivrer au goût.
3. Arroser de fromage puis passer sous le grill 2-3 minutes.