

Haricots verts au bacon et parmesan

RECETTES - 30 MIN. ET MOINS - ACCOMPAGNEMENTS - LÉGUMES - VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 17 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 4 tasses de haricots verts, bouts coupés et tranchés en morceaux de 2 pouces
- 6 tranches de bacon, coupées en morceaux de 1 pouce
- 1 c. table de beurre
- 1 grosse gousse d'ail, hachée finement
- 2 c. table de noix de pin
- 2 c. table de tomates séchées dans l'huile, coupées finement
- 1/3 tasse de parmesan râpé ou plus au goût
- Sel et poivre

Préparation

1. Faire bouillir de l'eau dans un chaudron.
2. Blanchir les haricots pendant 3-4 minutes.
3. Les retirer de l'eau et les plonger dans un bol d'eau glacée.
4. Dans un poêlon, faire griller les noix de pin quelques minutes à sec. Bien surveiller pour ne pas les brûler. Réserver.
5. Dans la même poêle, cuire le bacon quelques minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
6. Retirer le gras et réserver le bacon dans un plat.
7. Toujours dans la même poêle, faire fondre le beurre.
8. Ajouter l'ail et cuire 1 à 2 minutes.
9. Ajouter les haricots et le bacon et faire cuire 2-3 minutes.

10. Saler et poivrer au goût. Allez-y doucement sur le sel, car le bacon et le parmesan sont des aliments salés.
11. Ajouter les tomates séchées, les noix de pins et le parmesan et servir.
12. Ajuster l'assaisonnement au besoin.