



HARICOTS VERTS À LA CARBONARA

INGRÉDIENTS

- Haricots verts
- Un gros pot de crème fraîche
- 100 gr de lardons (ou du bacon)
- 250 gr de jambon en dés,
- Sel et poivre
- 2 jaunes d'œufs.

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
SI ÉQUEUTAGE
TEMPS DE CUISSON : 11 À 17MN
TEMPS TOTAL : 41 À 47MN

PRÉPARATION

Cuire les haricots verts à la vapeur (6mn) ou à l'eau (croquants 7mn ou moelleux 12mn), puis les réserver.

Mettre les lardons (ou le bacon) dans une casserole ou une grande sauteuse, rajouter les dés de jambon et la crème fraîche, laisser mijoter le tout 5 mn.

Au moment de servir mettre les haricots verts dans la sauteuse et mélanger les 2 jaunes d'œufs à la préparation.

Rectifier l'assaisonnement.