RAGOÛT DE HARICOTS VERTS AUX TOMATES ET AUX OIGNONS

INGRÉDIENTS

- 500 g de haricots verts
- 500 g de tomate
- 1 ou 2 poivrons
- 4 oignons
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 2/3 citron
- Huile
- Sel et poivre.

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 1H

PRÉPARATION

Cuire les haricots verts à l'eau bouillante salée durant 12 minutes.
Egouttez-les, ils sont encore croquants

Faites fondre les oignons émincés et le poivron en dés dans l'huile d'olive. Lorsqu'ils sont tendres, ajoutez les tomates pelées, épépinées et concassées puis les haricots verts.

Délayez le concentré de tomates dans le jus du citron.

Versez sur les légumes, salez, poivrez.

Laissez mijoter jusqu'à ce que les haricots soient cuits et la sauce épaissie.