HARICOTS VERTS À L'ITALIENNE

INGRÉDIENTS

- 600g haricots verts
- 2 tomates
- 1 oignons
- des petits lardons
- 1 c-à-c de moutarde
- Sel et poivre

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

PRÉPARATION

Laver et équeuter les haricots verts, les égoutter.

Dans une casserole faites revenir les petits lardons, l'oignon émincé, et les tomates coupées en quartiers.

Lorsque tous ces légumes sont suffisamment fondus, y ajouter les haricots verts.

Vous pouvez ajouter un demi -verre d'eau mélangé à une c-à c de moutarde.
Salez et poivrez selon votre goût.
Laissez mijoter une vingtaine de minutes.