



## HARICOTS VERTS AU PAPRIKA (PLAT HONGROIS)

### INGRÉDIENTS

- 1 Litre d'eau
- 1 c-à-café de sel
- 500gr de haricots verts lavés et épluchés
- 2 c-à-soupe d'huile
- 2 Oignons moyens finement hachés
- 1 c-à-soupe de paprika (doux)
- 1 c-à-soupe de concentré de tomate
- 1/8 de litre de crème aigre

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN  
TEMPS DE CUISSON : 27MN  
TEMPS TOTAL : 1H

### PRÉPARATION

Dans une grande casserole, porter l'eau à ébullition sur feu vif. Ajouter le sel et les haricots verts. Réduire le feu et laisser cuire tout doucement 5 à 15 minutes, selon les haricots et votre goût, jusqu'à ce que les haricots soient juste tendres.

Les égoutter sur une passoire et laisser en attente.

Dans un wok ou une grande poêle, faire chauffer l'huile sur feu modéré. Lorsqu'elle est chaude, ajouter les oignons. Les faire revenir 5 à 7 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et transparents sans être dorés.

Enlever la poêle du feu. Avec une cuillère en bois, incorporer le paprika, le concentré de tomate et la crème aigre.

Remettre la poêle sur le feu, ajouter et mélanger les haricots verts égouttés. En remuant de temps en temps, faire cuire 5 minutes ou jusqu'à ce que les haricots et la sauce soient bien chauds.

Mettre sur un plat de service chaud et servir immédiatement.

Ce plat accompagne particulièrement bien les biftecks ou les côtelettes grillées.