

# POELEE DE HARICOTS

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

## Pour 4 personnes

- 500 g de haricots verts (déjà cuits)
- 2 pommes de terres
- 2 gros oignons
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

## Préparation

Découper les oignons et les pommes de terres en fines lamelles d'environ 2 cm par 2 cm. Les faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive.

Une fois que le mélange a bien doré, ajouter les haricots dans la poêle.

Remuer assez régulièrement, poivrer et saler. Servir chaud.

Bon appétit !



