

Haricots verts à la parisienne

Pour 4 personnes.

1 kg de haricots verts, 2 citrons, 100 g de beurre, sel, poivre du moulin.

Après avoir convenablement épluché les haricots verts, les faire cuire pendant 35 mn dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter

Mettre la moitié du beurre dans une sauteuse, faire rapidement sécher les haricots verts dans le beurre.

Mettre dans le plat de service, arroser de jus de citron et couvrir avec le reste de beurre frais.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.