

## Haricots verts aux tomates

Pour 4 personnes.

1 kg de haricots verts, eau bouillante, 20 g de beurre, 1 c à soupe d'huile, 2 petits oignons, 1 kg de tomates, sel et poivre, thym et feuille de laurier, persil, 1 gousse d'ail.

Casser les extrémités des haricots et laver ceux-ci dans plusieurs eaux puis les égoutter et les plonger dans de l'eau bouillante non salée. Les laisser blanchir pendant 5 mn environ puis les égoutter.

Peler les tomates, les égrainer et les couper en quartiers.

Dans une cocotte, faire fondre huile et beurre et y mettre blondir les oignons émincés. Y ajouter les quartiers de tomates, puis les haricots, thym, laurier, ail, branche de persil. Saler et poivrer et cuire à couvert et à petit feu jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres. Remuer de temps en temps pendant la cuisson pour éviter que les légumes n'attachent.

Servir dans la cocotte de cuisson.

Si l'on désire rendre ce plat plus copieux, y ajouter un morceau de lard salé ou fumé, coupé en dés et préalablement blanchi 2 mn à l'eau bouillante, et des pommes de terre cuites avec les légumes.

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.