



## **HARICOTS SAUTES à la LYONNAISE**

Ingrédients : pour 4 personnes

1 kg de Haricots  
60 g de Beurre  
1 ou 2 oignons  
Filet de vinaigre  
persil haché

sel , poivre



### **Recette:**

Plonger les haricots dans de l'eau bouillante salée.

Maintenir l'ébullition pendant 20 à 30 minutes.

Égoutter-les aussitôt.

Mettre les haricots dans du beurre chauffé dans une poêle, y jeter 1 ou 2 oignons finement émincés en demi-lune.

Les faire doucement blondir, puis ajouter les haricots et faites sauter le tout ensemble.

Vérifier l'assaisonnement.

Dresser les haricots et les oignons mêlés dans un plat creux.

Remettre la poêle sur le feu et quand elle est bien chaude, la retirer du feu et aussitôt verser dedans un filet de vinaigre.

Arroser les haricots avec le vinaigre brûlant et jeter dessus quelques pincées de persil haché.  
Servir.



**Bon Appétit**