

RECETTE CUISINE des GONES

HARICOTS SAUTES à la LYONNAISE

Ingrédients :

- Haricots
- Beurre
- 1 ou 2 oignons
- Filet de vinaigre
- Persil haché.

Recette:

- Avant de 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