Haricots vert à la tomate

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 20 minutes.

Temps de cuisson : 30 minutes.

Ingrédients : 600 g de haricots verts 60 g de beurre 400 g de tomates 1 oignon 2 gousses d'ail Quelques feuilles de sauge 20 cl de bouillon Sel, poivre

Etape 1 : Faire cuire les haricots verts dans l'eau bouillante salée pendant 10 min. Ils doivent être encore croquants.

Etape 2 : Peler, épépiner et concasser les tomates.

Etape 3 : Faire revenir l'ail et les feuilles de sauge dans le beurre puis ajouter les haricots égouttés.

Etape 4 : Laisser chauffer, puis ajouter les tomates avec leur jus.

Etape 5 : Saler, poivrer. Ajouter le bouillon petit à petit...

Etape 6 : Laisser cuire 25 à 30 min.