

## Cuisiner le Haricot Beurre



Après avoir enlevé les fils avec soin et les avoir lavé, mettre à cuire dans une quantité suffisante d'eau bouillante légèrement salée.

Laisser cuits mais encore fermes avant de les égoutter dans une passoire (de préférence pas en fer).

Mettre un oignon grossièrement haché à roussir doucement dans un morceau de beurre, ajouter alors les haricots jaunes, saler, poivrer et laisser mijoter un moment, le temps qu'ils soient à point. Ajouter le jus d'un demi-citron et une bonne pincée de persil haché.

Servir chaud.

### Variante:

Faire fondre 125 g de lardons (pour 500 g de haricots) et achever la cuisson quelques minutes sans oublier de saler et de poivrer.

Verser cette préparation sur 500 g de pommes de terre cuites à l'eau et déglacer la poêle avec un filet de vinaigre.

En mélangeant le tout, voilà un plat qui accompagne n'importe quelle viande.