

Haricot au beurre d'amandes

Haricot au beurre d'amandes

50gr de beurre mou, 6 brin de ciboulette, 1 citron, 40 gr d'amandes entières non pelées, sel, poivre, vos haricots.

Haricot au beurre d'amandes

50gr de beurre mou, 6 brin de ciboulette, 1 citron, 40 gr d'amandes entières non pelées, sel, poivre, vos haricots.

Préchauffez le four a 190° étalez les amandes sur une plaque et mettez-les dans le four sur la grille la plus haute. Laissez rôtir 6-7 minutes. Hachez-les assez finement.

Lavez et hachez la ciboulette. Râpez le zeste du citron, pressez le jus. Équeutez les haricots.

Mélangez le beurre mou avec la ciboulette, ½ cuillère à café de zeste, 2 cuillères à café de jus, les amandes, un peu de sel et de poivre.

Faites cuire les haricots 5/10 minutes dans de l'eau bouillante salée. Égouttez.. Mettez dans un saladier et ajoutez le beurre d'amandes. Mélangez, c'est prêt.