HARICOTS VERTS TURCS MIJOTéS à L'HUILE D'OLIVE

C’est un classique de la cuisine turque appelé Zeytinya?l? Taze Fasulye (prononcé : zeytin-ya-luh tah-zeh fah-sool-yeh), ce qui signifie haricots verts mijotés à l’huile d’olive.

Infos

- **Temps de préparation**: 15 mins
- **Temps de cuisson**: 30 mins
- **Portions**: 4

Ingredients

- 500 g d'haricots verts
- 1 oignon moyen émincé
- 2-3 tomates fraîches pelées et hachées
- 3-4 cuillères à soupe d'huile d'olive (voire plus selon les goûts)
- 1 cuillère à café de sucre
- Sel, poivre
- Eau (juste pour couvrir les légumes)
- (optionnel) Jus de citron ou quelques gousses d'ail0

Préparation

Etape 1
Faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive (sans colorer).

Etape 2
Ajouter les haricots verts, les tomates, le sucre, le sel et un peu d'eau.

Etape 3
Couvrir et laisser mijoter doucement jusqu'à ce que les haricots soient tendres (30 à 45 min).

Etape 4
Laisser refroidir complètement dans la casserole.

Etape 5
Servir froid avec un filet d'huile d'olive et éventuellement un peu de citron.