



Haricots verts aux lardons et au fromage ail et fines herbes

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 3 pers / 5 spl ou 5 pp par pers

- 750 gr de haricots verts surgelés
- 1 gousse d'ail
- 30 gr de boursin cuisine ail et fines herbes
- 100 ml de crème liquide à 15 % de mg
- 150 gr de lardons de bacon
- Sel, poivre
- ciboulette

Mettre les haricots verts non décongelés dans le panier vapeur, 200 ml d'eau dans la cuve et lancer une cuisson rapide pour 6 minutes.

Au bout de ce temps vider la cuve et y transvaser les haricots.

Ajouter le fromage, la crème et les lardons.

Assaisonner avec le sel, le poivre et la ciboulette puis rajouter la gousse d'ail pressée.

Lancer le mode dorer et faire fondre le fromage tout en remuant.

Une fois le fromage fondu, mélanger une dernière fois avant de servir.