



Plats d'accompagnement

Haricots princesse rôtis avec parmesan

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes d'haricots princesse
2 cuillères à soupe de parmesan (râpé)
1/2 cuillère à soupe ail en poudre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Nettoyez bien les haricots puis blanchissez-les quelques minutes.

Répartissez ensuite les haricots sur la plaque de cuisson, arrosez-les d'huile d'olive et saupoudrez-les de parmesan, d'ail en poudre et salez et poivrez. Mélangez bien jusqu'à ce que tous les haricots soient couverts d'une fine couche du mélange.

Placez la plaque de cuisson au milieu du four et cuisez 12 à 15 minutes. À mi-cuisson, retournez les haricots.

Servez les haricots princesse sur une assiette en les saupoudrant d'encore un peu de parmesan.

Ustensiles de cuisine

Four

