

# Haricots verts aux merguez

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 10 min

Ingredients pour 4 personnes :

8 Merguez

300 g de haricots vert

200 g de pommes de terre

1 cuil à café d'ail semoule

Huile d'olive

Sel & poivre

Préparation :

Egouttez le bocal de haricots vert.

Epluchez et coupez les pommes de terre en cubes (pas trop gros)  
et faites les cuire dans une eau bouillante salée

Faites chauffer une poêle sur feu vif, avec une cuil à soupe d'huile d'olive  
et une noix de beurre,  
faites-y sauter les pommes de terre, sel, poivre.

Coupez les merguez en deux, ajoutez-les aux pommes de terre.  
Laissez cuire à feu moyen, retirez l'excédent de graisse de cuisson.

Ajoutez les haricots vert.

Ajoutez l'ail à la poêle et laissez mijoter quelques minutes.

Vous restez plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!