

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 cuillère 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 poêlée et laissez mijoter quelques minutes.

Vous restez plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!