

HARICOTS BLANCS À LA TOMATE

Ingédients

- TOMATES CERISES
- THYM
- AIL
- HARICOTS BLANCS
- BASILIC



Préparation

1. FAIRE RÔTIR LES TOMATES CERISES AVEC LE THYM L'HUILE D'OLIVE ET L'AIL, AU FOUR PENDANT ENVIRON 1H30.
2. DANS UNE PÔELE, FAITES REVENIR LES HARICOTS BLANCS.
3. AJOUTER LES AUX TOMATES PRÉALABLEMENT RÔTIES.
4. GARNIR QUELQUES FEUILLES DE BASILICS ET ÉPICES SUPPLÉMENTAIRES SI VOUS LE SOUHAITEZ.
5. DÉGUSTEZ !



3 PERS.

20 MIN

La recette video

