

# HARICOTS BLANCS ET CARDONS

## Ingédients

- CARDONS
- HARICOTS BLANCS
- RICOTTA
- HUILE D'OLIVE
- PERSIL



## Préparation

1. AJOUTEZ TOUS LES INGRÉDIENTS DE LA VINAIGRETTE DANS UN PETIT BOL ET MÉLANGEZ BIEN (HUILE, PERSIL, CITRON)
2. DANS UNE POÊLE, FAITES REVENIR LES HARICOTS BLANCS ET LES CARDONS.
3. AJOUTEZ LA RICOTTA DANS UN BOL À MÉLANGER AVEC LE ZESTE D'I CITRON ET FOUETTEZ JUSQU'À OBTENIR UNE CONSISTANCE CRÉMEUSE
4. ÉTALEZ LA RICOTTA DANS UNE GRANDE ASSIETTE, GARNISSEZ AVEC LES HARICOTS BLANCS ET LES CARDONS ET TERMINER PAR LA SAUCE.
5. DÉGUSTEZ !



2 PERS.

30 MIN

La recette video

