



Haricots Frais Aux Champignons

Mantarlı Taze Fasulye



25 champignons
1 tasse d' haricots secs
½ kg. D' haricots verts
1 oignon de taille moyenne
3 gousses d'ail
2 poivron vert
2 tomates moyennes
½ zeste de citron
2 cuillères à soupe de jus de citron
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
3 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de poivre noir

- # Mouillez les haricots secs dès la veille puis faites bouillir le lendemain jusqu'au ramollissement. Nettoyez les haricots verts, nettoyez puis faites bouillir dans l'eau salée pendant 15 minutes. Passez dans l'eau froid.
- # Mettez de l'huile d'olive et de l'huile de tournesol dans une casserole. Quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez les oignons coupés en demi-cercle.
- # Quand les oignons sont cuits, rajoutez les ails hachés finement et les piments coupés en gros. Laissez cuire jusqu'à que les piments deviennent jaunes.
- # Rajoutez les champignons lavés, faites cuire 5 minutes puis rajoutez les haricots vert et secs. Fermez la casserole puis laissez cuire pendant 10 minutes.
- # Puis rajoutez les tomates râpés, du zeste de citron râpés, du jus de citron, du sel et du poivre noir. Faites bouillir puis retirez du feu.
- # Servez tiède.

N-B; Vous pouvez rajoutez des 1 cuillère à soupe de basilic avant de retirer du feu.