



Cerpleme De Haricot

Fasulye Çerplemesi



½ kg. de haricots verts
2 tasses d'eau
3 gousses d'ail
2 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à soupe de beurre
3 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel

- # Lavez les haricots, enlevez les arêtes, puis coupez en 2 ou 3 morceaux selon la grandeur.
- # Mettez dans une casserole, 2 tasses d'eau et un peu de sel. Rajoutez les haricots quand l'eau bouillit. Laissez cuire jusqu'au ramollissement.
- # Sortez les haricots dans un filtre, et ne jetez pas l'eau qui reste.
- # Mettez dans une autre casserole, du beurre et de l'huile d'olive. Placez à moyenne température, puis quand elle chauffe, rajoutez la farine.
- # Rajoutez le bouillon d'haricot et du sel puis mélangez jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
- # Rajoutez haricots bouillis et des ails hachés. Fermez le couvercle puis laissez cuire pendant 10 minutes.
- # Servez tiède.

N-B; Vous pouvez rajouter du citron ou du vinaigre juste avant de retirer du feu.