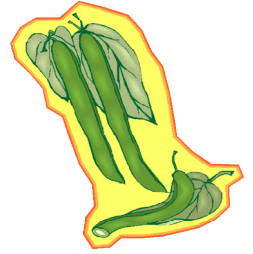


Haricots verts à la provençale

Ingrédients :

600g. de haricots verts, 500 g. de tomates, 1 oignon, 1/2 verre d'huile d'olive, poivre, sel.



- *Couper les extrémités des haricots et en retirer les éventuels fils, les cuire 30 minutes à l'eau bouillante, les égoutter.*
- *Laver les tomates et les couper en morceaux, éplucher l'oignon et le couper en lamelles.*
- *Dans une poêle, verser l'huile et y faire revenir l'oignon, ajouter les tomates à feu vif pendant 3 minutes, puis à feu doux, laisser cuire 10 minutes.*
- *Ajouter les haricots, poivrer, saler et laisser mijoter 10 minutes*