



Haricots aux amandes



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 kilogramme de haricots verts
120 grammes d'amandes effilées
huile d'olive
1 cuillerée à thé de cumin
2 gousses d'ail (pressées)
1 citron vert (le zeste râpé)
sel
poivre noir

Méthode de préparation

- 1.** Nettoyez les haricots en coupant les pointes. Blanchissez-les à l'eau bouillante légèrement salée pendant 3 à 4 minutes.
- 2.** Faites rôtir les amandes effilées dans un peu d'huile d'olive et assaisonnez avec du sel, du poivre et du cumin. Ajoutez l'ail et poursuivez la cuisson.
- 3.** Égouttez les haricots et mélangez-les avec les amandes.
- 4.** Garnissez de zeste de citron vert.