

Haricots verts à l'huile d'olive (zeytinyagli fasülye)

Haricots verts à l'huile d'olive (Zeytinyagli Fasülye) S'il y a bien un plat qui représente pour moi la cuisine turque du quotidien, c'est celui-ci. Un plat tout simple, mais qui a toujours eu sa place à table. Ma mère le cuisinait souvent, et c'est typiquement le genre de recette qui rappelle les repas en famille, sa...

Pour 4 personnes · Préparation 10 min · Cuisson 40 min · Facile · Turquie

Les ingrédients

500 g	Haricot vert
5	Échalotes
2	Tomates, juteuse
	Huile d'olive, généreusement
	Sel
	Poivre noir

La marche à suivre

1. Commencer par Nettoyer les haricots verts : couper les extrémités, puis les rincer soigneusement à l'eau claire. Selon leur taille, vous pouvez les laisser entiers ou les couper en deux. Émincer ensuite les Échalotes Assez finement.
2. Déposer les haricots verts dans une casserole ou une cocotte, puis ajouter les tomates coupées en morceaux. Les échalotes viennent compléter le tout.
3. Verser généreusement un bon filet d'huile d'olive et ajouter une pincée de sel. Mélanger délicatement pour bien répartir les ingrédients.
4. Couvrir et laisser cuire À feu doux pendant environ 40 minutes. Les tomates et les haricots vont naturellement rendre leur eau et former petit à petit un jus de cuisson parfumé. Inutile donc d'ajouter de l'eau : C'est justement toute la magie de cette recette ! Il faut simplement laisser le temps faire son travail, tranquillement.

L'astuce

Pas d'eau et surtout une cuisson douce ! C'est le secret pour obtenir des haricots fondants et concentrer toutes les saveurs dans leur propre jus de cuisson. Et comme souvent avec les Zeytinyagli, c'est encore meilleur après avoir reposé un peu. ?