

Haricots verts vapeur

Ingrédients :

Panier vapeur (voir p.10)

Haricots verts frais de saison

Eau

Cocotte de base

3/4 pers.

500 à 700 g

25 cl

Grande cocotte

4/6 pers.

1 à 1,2 kg

40 cl

Préparation :

- 1 - Disposez les haricots dans le panier vapeur.
- 2 - **Versez l'eau au fond de la cocotte.**
- 3 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	45 mn
HAUT :	Mini
BAS :	Maxi

60 mn
Mini
Maxi

Notes :

- Si les haricots verts sont congelés, le temps de cuisson est majoré de 10/15 min
- Réduire le temps de cuisson si les quantités sont moindres.