

Haricots verts à la provençale

Pour 4 personnes.

1 kg d haricots verts, 2 belles tomates, huile d'olive, ail, persil, sel.

Faire cuire les haricots verts épluchés dans l'eau bouillante salée pendant 30 mn.

Mettre un demi-verre d'huile d'olive dans une sauteuse, ajouter une gousse d'ail hachée, les tomates concassées, quelques brins de persil et faire fondre pendant 10 mn.

Ajouter les haricots verts égouttés, remettre un peu de sel et de poivre à son goût et servir avec une gousse d'ail et du persil hachés.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.