

## Haricots verts aux noisettes toastées



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1.5	Haricots verts	~
0.25	Noisette entière émondée en sachet 1 kg LA PULPE	0021807
PM	Huile d'olive vierge noire AOP BIO en bouteille 50 cl CASTELINES	0203612
PM	Sel halen môn fumé en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0244843

### Étapes de préparation

- 1 Équeuter et nettoyer les haricots verts.  
Cuire 4 à 5 minutes à l'anglaise. 4 à 5 minutes pour des haricots verts frais.  
Allonger la cuisson à 6 ou 7 minutes pour des haricots surgelés.  
Rafraîchir immédiatement à l'eau glacée
- 2 Griller les noisettes à sec 3 ou 4 minutes dans une poêle. Laissez-les refroidir
- 3 Servir les haricots en garniture, chauds avec les noisettes grillées et un filet d'huile d'olive