

Haricots verts au beurre d'ail

Buttery Garlic Green Beans

<https://www.allrecipes.com/recipe/230103/buttery-garlic-green-beans/>

- 1 livre de haricots verts épluchés et coupés par la moitié
- 3 cuillers à soupe de beurre
- 3 gousses d'ail hâchées
- 2 pincées de poivre citronné (lemon pepper)*
- sel

Dans une poêle, cuire les haricots verts épluchés et coupés par la moitié en les recouvrant d'eau. Une fois à ébullition, baisser le feu et laisser cuire 5 minutes. Les passer au chapeau chinois puis ajouter le beurre et cuire 2 à 3 minutes. Ajouter l'ail hâché et cuire 3 à 4 minutes de plus. Saupoudrer de poivre citronné (2 pincées) et ajouter du sel.

*Pour le poivre citronné, voici un site où on peut en acheter car apparemment, c'est assez dur d'en trouver en France mais facile en Suisse, en supermarché même paraît-il !

<https://www.epiciane.fr/95-poivre-citronne.html>