

HARICOTS VERTS ET NOIRS

100g de haricots noirs cuits

500g de haricots verts

1 gousse d'ail hachée

1 gros oignon haché

sel - poivre - sarriette

huile d'arachide

Cuire les haricots verts à l'eau bouillante salée. Chauffer l'huile dans une cocotte, y faire rissoler l'oignon quelques instants. Ajouter les haricots verts et noirs, ainsi que l'ail. Saler et poivrer au goût, aromatiser avec la sarriette et laisser mijoter à feu doux une bonne ½ heure.