

FAGOTS DE HARICOTS VERTS

- 1 kg de haricots verts extra fin
- 30 tranches de poitrine fumée découennées très fines

Equeuter les haricots verts et les cuire à la vapeur. Ils doivent rester croquant et ainsi conserver leurs vitamines.

Les enrouler par 15 dans une tranche de poitrine fumée.

Pour les congeler, mettre chaque fagot côte à côte sur du papier cuisson. Congeler ainsi avant de les rassembler dans une boîte. De cette façon ils ne se collent pas les uns aux autres.

