VELOUTÉ DE HARICOT VERT, COPEAUX DE JAMBON CRU SÉCHÉ

Ingrédients :

- 700 g de haricots verts frais
- 1,5 litre d'eau
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 2 c à s de fromage frais
- 4 branches de cerfeuil
- 4 fines tranches de jambon cru
- 1 pincée de gros sel

Recette :

1. Laver puis équeuter les haricots verts. Les couper grossièrement.
2. Dans une grande casserole, mettre à bouillir l'eau salée au gros sel. Ajouter le thym, l'ail écrasé et l'oignon coupé en quartiers.

Pour avoir la recette complète, rendez-vous sur :
http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/en-cuisine/...

©Philippe DUFOUR / Interfel