

Haricots verts carbonara et œuf poché



Pour 2 personnes :

400 g de haricots verts

(ici un mix de verts et jaunes - En boîte ou surgelés, c'est mieux !)

1 oignon

100 g de lardons fumés

10 cl de crème fraîche épaisse ou semi épaisse

1 œuf

Sel et poivre - Huile d'olive

- Cuire les haricots verts comme indiqué sur le paquet, s'ils sont surgelés. Sinon, bien égoutter ceux en boîte.
- Dans une poêle, faire revenir l'oignon émincé avec l'huile d'olive. Quand ils sont translucides, ajouter les lardons et faire revenir le tout, 5 minutes environ. Ajouter enfin les haricots verts et la crème fraîche. Réchauffer l'ensemble à feu très doux pendant 2 minutes et réserver.
- Pocher les œuf ([Cf. la vidéo de l'article](#)).
- Dresser idéalement dans une assiette creuse, en mettant les haricots verts en dessous et l'œuf poché. Saler légèrement et poivrer.

B
S
Sandra