

Diots de Savoie – Haricots verts



La gamelle diots et haricots verts



L'assiette : Diots, haricots verts, moutarde

Détail :

- 4 Diots de Savoie aux herbes sous vide.
- 400g de haricots verts précuits 10mn dans eau bouillante puis au congélateur, cet été.

Ingrédients – Convives : x – Préparation : x min – Cuisson : x min



4 diots aux herbes



400g haricots verts



1 gousse d'ail



1 cube de volaille



2 càs Huile d'olive



1 càc d'herbes



Moutarde à l'ancienne

Préparation

1. Sortir les haricots verts du congélateur.
2. Faire bouillir une quantité d'eau avec un cube de volaille et 2 càs d'huile d'olive. Pas de sel.
3. Quand l'eau boue, plonger les diots et les haricots verts pendant 15mn
4. Au bout de 15mn, sortir les diots et les faire dorer à la poêle, 5mn de chaque coté.
5. Remettre les diots avec les haricots verts.
6. Garder au chaud à feu bas jusqu'au service.
7. Servir avec une passoire.
8. Poser le pot de moutarde à l'ancienne sur la table.

* * * 9 février 2020 * * *