Fagots de haricots verts au lard

Recette de V-ZUG SA



Préparation	15 min
Temps de cuisson	25 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

500 g de haricots, tendres, verts

120 g de lard à griller, en tranches

Equeuter les haricots et retirer les fils. Couper en deux les tranches de lard transversalement.

Enrouler 5 à 7 haricots dans une demi-tranche de lard à griller en les serrant bien. Disposer les fagots de haricots dans le bac de cuisson perforé. Enfourner la plaque dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Air chaud + vapeur 110 °C pendant 10 min

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 10 min

Air chaud + vapeur 150 °C pendant 5 min

Accessoires

Bac de cuisson perforé

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019