



Haricots verts avec Salsiccia Ticinese

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 Salsicca Ticinese
- 4 oignons nouveaux
- 4 gousses d'ail
- 2 bouquet de thym
- 16EL huile d'olive
- 400g tomates cerises
- à v. poivre du moulin
- 600g haricots verts
- à v. sel

Préparation

1. Extraire du boyau la chair de la Salsiccia Ticinese et l'émietter grossièrement.
2. Tailler fin l'oignon nouveaux.
3. Hacher grossièrement l'ail.
4. Effeuille le thym.
5. Mettre à chauffer l'huile dans une poêle. Saisir la saucisse à rôtir avec l'ail durant env. 5 min.
6. Selon les goûts, couper les tomates en deux et les ajouter avec l'oignon et le thym.
7. Poursuivre brièvement la cuisson puis relever de poivre.
8. Faire cuire les haricots dans de l'eau salée en les gardant légèrement croquants. Les égoutter puis les dresser avec la saucisse à rôtir et servir.