



Haricots verts au bacon

1 tasse d'oignon coupé en dés
5 tranches de bacon coupées en dés
6 tasses de haricots verts coupés en deux
1 cuillère à thé de sel
1 cuillère à thé de poivre noir moulu
1/4 tasse d'eau

Mode d'emploi

Vous pouvez soit mettre tous les ingrédients dans l'autocuiseur dans l'ordre indiqué, soit suivre les étapes ci-dessous.

Mettez votre autocuiseur sur Sauté et suivez les étapes dans cet ordre.

Couper le bacon et le mettre dans l'autocuiseur chaud.

Ajouter l'oignon en dés et mettez-le en même temps.

Remuer le bacon et les oignons et commencer à couper les haricots verts.

Ajouter les haricots, l'eau, le sel et le poivre dans la casserole.

Cuire à haute pression pendant 2 minutes et relâcher immédiatement toute pression.

Goûter, saler et poivrer au besoin avant de servir.

Notes

Ces haricots sont tendres et pleins de saveur. Si vous les aimez plus croquants, faites-les cuire 1 minutes sous pression. Si vous les aimez encore plus tendres, laissez l'autocuiseur relâcher la pression naturellement pendant 10 minutes, puis relâchez toute pression restante - ou laissez-le simplement relâcher la pression naturellement jusqu'au bout pour encore plus de haricots verts bien cuits.

Vous pouvez aussi couper de petits morceaux de jambon au lieu du bacon.

Vous pouvez également utiliser des haricots verts congelés pour cette recette. Vous n'avez pas besoin de décongeler les haricots, ni d'augmenter le temps de cuisson.

Si vous évitez le porc, utilisez du poulet ou de la saucisse de bœuf coupée en petits dés.

<https://twosleivers.com/pressure-cooker-green-beans-bacon/>

