Haricots verts et saumon

Ingrédients

1 kg d'haricots verts 500 gr de tomates émondées 1 oignon Beurre Thym Sel et poivre Saumon



Préparation

Les haricots verts sont riches en vitamine B, et sont donc très bénéfiques au cerveau.

Nettoyez les haricots verts et les tomates émondées.

Hachez finement l'oignon dans un peu de **beurre**. Ajoutez du **thym**, du **sel** et du **poivre**.

Ajoutez les haricots et, à mi-cuisson, jetez-y les tomates concassées.

Ces haricots accompagneront très bien du **saumon** (boosteur d'énergie)

Décorez votre assiette de persil.

Bon appétit.

Testée et Approuvée!



