

Recettes

Namul de haricots verts



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 20 haricots verts frais
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame grillé
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de graines de sésame blanc grillées

Préparation

1. Couper les haricots verts en morceaux de 5 cm. de long.
2. Faire bouillir de l'eau dans une casserole avec une pincée de sel, puis faire cuire les haricots verts jusqu'à ce qu'ils soient tendres mais encore légèrement croquants.
3. Les égoutter et les rincer à l'eau froide, puis les égoutter de nouveau pour bien ôter toute l'eau.
4. Verser l'huile de sésame et le sel dans un bol puis ajouter les haricots verts. Mélanger pour bien les enrober d'huile.
5. Disposer sur un plat de service et garnir avec les graines de sésame blanc grillées.