

PURÉE D'HARICOTS ROUGE



Temps de préparation: 5mn - Nombre de portions: 1

Ingrédients:

- 400g Haricots rouge en boîte
- 1 Petite gousse d'ail
- 1/2 Echalote
- 50g Huile d'olive
- 1 pincée Sel
- 1 pincée Poivre

Préparation:

- Placer la demi échalote et une petite gousse d'ail dans le bol hacher 10 sec / vitesse 10.
- Ajouter 50g d'huile d'olive, la pincée de sel, la pincée de poivre, 400g d'haricots rouge en boîte mixer 1 min/ vitesse 7.