

# HARICOTS VERTS AUX SAVEURS DE SICHUAN

LIONEL SEDANO



NOMBRE DE PORTIONS : 100

TEMPS DE CUISSON : 15

## INGRÉDIENTS



- Haricots verts très fins Minute® Bonduelle Food Service 15 kg
- Filet mignon
- Gingembre 0,09 kg
- Ail 0,1 kg
- Sauce soja 0,37 l
- Graine Sésame Pm
- Zeste d'orange Pm
- Huile d'olive Pm
- Sel et poivre de Sichuan Pm

# HARICOTS VERTS AUX SAVEURS DE SICHUAN

LIONEL SEDANO

## DÉROULEMENT DE LA RECETTE

### ÉTAPE 1

Hacher le gingembre, l'ail et couper très finement les échalotes.

### L'ÉTAPE CLÉ : ÉTAPE 2

Dans une sauteuse verser l'huile d'olive et faire sauter les Haricots verts Bonduelle Food Service.

### ÉTAPE 3

Ajouter le gingembre, ail, sauce soja et le poivre de Sichuan.

### ÉTAPE 4

Laisser cuire 10 minutes à feu vif et rectifier l'assaisonnement.

### ÉTAPE 5

Saupoudrer de graines de sésame et ajouter les zestes d'orange.

### ÉTAPE 6

Vous pouvez accompagner les haricots d'un mignon de porc rôti.