



---

## SAUTÉ DE LÉGUMES

---

Temps de cuisson : 20 minutes

Portions : 4

---

### Ingrédients

2 tasses de haricots cuits	1/3 tasse d'huile d'olive
1 petite aubergine coupées en dés	2 gousses d'ail hachées
1/2 tasse oignons rouges coupés en dés	1 tasse de piments aux choix en dés
Sel et poivre	1 c. à table de persil
1 c. à table de romarin	1/2 c. à thé zeste de citron
1 tasse de crevette	1 tasse de pois mange tout

### Préparation

- Égoutter et rincer les haricots blancs en conserve.
- Dans une casserole, faire sauter dans l'huile, les aubergines, l'ail, l'oignon et les poivrons. Cuire les légumes environ 5 minutes.
- Ajouter les haricots. Cuire quelques minutes à feu doux. Saler, poivrer.
- Décorer la salade avec les dés de tomate, saupoudrer des fines herbes fraîches et du zeste de citron.