Recette de haricots verts aux amandes pour un Noël gourmand

Père Noël

Lorsque la magie de Noël illumine les maisons et que le parfum des repas de fête flotte dans l'air, il est temps de penser aux accompagnements qui sublimeront la table familiale. Parmi eux, une recette colorée et croquante attire bien des sourires : les haricots verts aux amandes. Facile à préparer, cette garniture s'invite comme un éclat de fraîcheur entre la dinde et la bûche, tout en apportant une belle touche festive. Suivez le guide pour faire de vos haricots verts les stars du réveillon, sans jamais perdre le fil doré de la féerie de Noël !

Recette de haricots verts aux amandes de Noël

La Recette de haricots verts aux amandes de Noël s'impose comme un classique des tables hivernales : une harmonie de saveurs délicates et de textures craquantes, rappelant la neige qui craque sous les pas du Père Noël. Petits et grands se régaleront de ce plat lumineux, qui sait se glisser tout en douceur entre le foie gras et les marrons !

Ingrédients principaux pour la recette

Vous trouverez ci-dessous un tableau récapitulatif des ingrédients nécessaires pour régaler environ 6 convives enchantés :

Tableau récapitulatif

Ingrédients	Quantité
Haricots verts frais ou surgelés	700 g
Amandes effilées	80 g
Beurre doux	40 g
Gros sel	1 c. à soupe
Poivre du moulin	À discrétion
Fleur de sel	Pour servir

En cuisine, chaque ingrédient épouse les autres pour créer un ensemble harmonieux, comme les voix d'une chorale de Noël, toutes différentes mais accordées pour un chant lumineux.

Étapes de préparation : de la gourmandise en quelques minutes

1. Préparer les haricots verts : Équeutez les haricots verts, puis faites-les cuire dans une grande casserole d'eau bouillante salée (avec le gros sel) pendant 8 à 10 minutes pour

conserver leur croquant féérique. Égouttez-les dans une passoire et plongez-les aussitôt dans un saladier d'eau froide pour fixer leur couleur magique, puis égouttez à nouveau.

2. Dorer les amandes : Dans une poêle à sec, faites griller doucement les amandes effilées, jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur dorée, comme les étoiles qui brillent sur la hotte du Père Noël. Réservez-les sans attendre qu'elles brunissent.

3. Faire sauter les haricots : Dans une grande poêle, faites fondre le beurre. Ajoutez les haricots verts bien égouttés et faites-les revenir à feu moyen pendant 3 à 5 minutes, en remuant délicatement à la spatule en bois (comme l'on remue la magie dans la marmite de la Mère Noël !).

4. Assemblage final : Ajoutez les amandes grillées et un tour de poivre du moulin. Mélangez encore une minute, puis parsemez de fleur de sel juste avant de servir pour préserver la touche croquante. Et voilà, la magie opère !

Comme le Père Noël distribue les cadeaux, parsemez les amandes en pluie sur les haricots encore fumants pour que chaque convive en reçoive une part égale de croquant et de douceur.

Astuce pour une présentation festive

Déposez vos haricots verts aux amandes sur un grand plat blanc, pour rappeler le tapis de neige des nuits de Noël. Parsemez de quelques zestes d'orange ou de graine de grenade pour un contraste pétillant et un supplément de féérie. Un ruban rouge noué autour du plat transformera la recette en cadeau gourmand à poser sur la table familiale.

Haricots verts aux amandes : pour quelles occasions ?

Si Noël reste la scène rêvée pour cette recette, les haricots verts aux amandes s'invitent aussi à tous les dîners festifs. Ils accompagnent à merveille volailles, poissons et plats végétariens. Imaginez-les entourant une dinde rôtie, flanqués de pommes dauphines ou de choux de Bruxelles sautés !

Lors des fêtes, nombreux sont ceux qui aiment varier les accompagnements pour épater les invités. Choux de Bruxelles pour accompagner vos plats trouvent naturellement leur place aux côtés de recettes de légumes raffinés, pour un menu digne d'un conte de Noël.

Les enfants comme les adultes attendent souvent le moment de savourer des accompagnements généreux et gourmands. Pour apporter encore plus de chaleur à la table, Pommes dauphines, un accompagnement festif sera la touche parfaite pour compléter l'assiette à côté des haricots verts aux amandes.

Variations autour des haricots verts et des amandes

Envie de personnaliser la recette ? Ajoutez un peu d'ail émincé, quelques zestes de citron, ou remplacez le beurre par de l'huile d'olive pour une option plus légère. Les amandes entières concassées peuvent aussi remplacer les amandes effilées pour un contraste de textures surprenant. Laissez parler votre imagination, exactement comme le Père Noël sait surprendre chaque enfant avec un cadeau unique sous le sapin !

Recette de haricots verts aux amandes pour un Noël gourmand

Père Noël

La recette des haricots verts aux amandes, c'est un peu comme un traîneau enchanté : elle vous permet de voyager, d'ajouter ou d'enlever des ingrédients selon vos envies, sans jamais quitter la magie de Noël.

FAQ autour des haricots verts aux amandes de Noël

Voici les réponses aux questions les plus courantes pour réussir votre plat et émerveiller petits et grands autour de la table.

Peut-on préparer les haricots verts aux amandes à l'avance ?

Oui, vous pouvez cuire les haricots verts la veille et les conserver au réfrigérateur. Il suffira de les réchauffer doucement à la poêle avec le beurre juste avant de servir, puis d'ajouter les amandes à la dernière minute pour conserver leur croquant.

Quelle est la meilleure façon de garder les haricots verts bien verts et

Pensez à plonger les haricots cuits dans un saladier d'eau glacée juste après la cuisson. Cela arrête net la cuisson et fixe la belle couleur verte, en préservant leur texture croquante et leur fraîcheur en bouche.

Peut-on remplacer les amandes par d'autres fruits secs ?

Absolument ! Les noisettes, noix de pécan ou noix de cajou grillées sont de délicieuses alternatives pour varier les plaisirs autour de la même recette de fête.

Quels plats principaux s'accordent avec les haricots verts aux amandes ?

Ce plat accompagne aussi bien les viandes festives (dinde, chapon, rôti), les poissons comme le saumon, que les plats végétariens savoureux tel qu'un gratin de pommes de terre ou une tourte de légumes. Chacun trouvera son bonheur, comme lors de la distribution des cadeaux du Père Noël.

Pour aller encore plus loin avec les amandes à Noël…

Si la lumière des haricots verts aux amandes a conquis vos papilles, sachez que l'amande s'accommode aussi merveilleusement dans des recettes inattendues. Par exemple, la crème froide de haricots blancs aux amandes offre une texture crémeuse et onctueuse, idéale pour débuter un repas en douceur. Pour découvrir cette variante raffinée et pleine de surprises, n'hésitez pas à en savoir plus sur le site Femme Actuelle, et poursuivre ainsi votre exploration gourmande sous le signe de la magie de Noël !