

8 septembre 2008

Méli-Mélo de haricots verts aux noix



(pour 4)

*500 g de haricots verts
100 g de noix
50 g de jambon de Forêt Noire
6 ciboules
1 brin d'estragon
5 cl d'huile de noix
1 cs de vinaigre balsamique
1 cc de moutarde forte
Jus d'un citron
Fleur de sel, poivre*

Rincez les haricots puis faites-les cuire dans l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Egouttez-les puis plongez-les dans l'eau froide.

Hachez grossièrement les noix. Lavez puis émincez les ciboules avec quelques centimètres de la tige verte. Rincez l'estragon et ciselez-le.

Préparez la vinaigrette avec la moutarde, le jus de citron, le vinaigre, du sel et du poivre. Ajoutez l'huile et émulsionnez. Ajoutez l'estragon.

Dans un saladier, mêlez les haricots, les noix, le jambon émincé et les ciboules. Versez la vinaigrette et mélangez.

Source : recette adaptée de Cuisine Pratique