



## **SALADE MANGUE-HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ORANGE**



**Facile**

**Cuisson: 20 mn**

**Préparation: 10mn**

**Pour 4 personnes:**

1 mangue

1 oignon rouge

300 g de haricots verts

6 càs d'huile d'olive

3 càs de vinaigre balsamique

Le jus d'une orange

Sel et poivre

Poivre rose

Mettre les haricots verts à cuire dans l'eau bouillante et ne saler que 5 mn avant la fin. Pendant la cuisson des légumes, préparer la vinaigrette à l'orange: mélanger, l'huile, le vinaigre, le jus d'orange. Saler et poivrer. Réserver.

Dès que les haricots sont cuits, un peu "al dente", les égoutter et les plonger dans de l'eau glacée pour qu'ils gardent leur couleur.

Peler la mangue et la couper en lamelles assez fines, émincer l'oignon rouge. Réserver.

**Finition:**

Assaisonner les haricots verts, les disposer dans le fond d'une coupelle ou d'un saladier, ajouter des lamelles de mangue et d'oignon rouge, arroser avec encore un peu de vinaigrette, écraser un peu de poivre rose entre le pouce et l'index et parsemer le dessus de la salade.

Servir bien frais.