

Salade aux deux "beans" et à l'estragon



(pour 2)

- 10 tomates cerises
- 200 g haricots verts coupés en tronçons de 2 cm
- ½ boîte de pois chiches
- 6 quartiers de coeurs d'artichauts marinés
- 1 poignée d'olives kalamata coupées en rondelles
- 1 c.à.s. d'estragon frais
- 2 c.à.s. huile d'olive
- 2 c.à.s. de vinaigre balsamique blanc à la lavande (ou vinaigre balsamique normal)
- fleur de sel à l'estragon
- sel, poivre

Faites cuire les haricots verts dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Lavez et coupez les tomates cerises en deux. Mélangez les tomates, les haricots verts, les artichauts, les pois chiches et les olives ensemble. Mixez l'huile d'olive et l'estragon. Ajoutez le vinaigre. Mélangez cette vinaigrette à la salade. Assaisonnez d'un peu de sel et poivre. Servez en parsemant d'un peu de fleur de sel à l'estragon.