

Salade d'haricots

Ingrédients :

- 500g d'haricots surgelés
- 200g de mini tomates coupées en deux
- 150g de lardons
- 2 cuillères à café de moutarde
- 6 cuillères à soupe d'huile
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- 1 pincée de sel
- 1 échalote pêlée et émincée
- 6 oeufs cuits dur
- 1 cuillère à soupe de persil

Préparation :

1. Faire revenir les lardons dans une poêle sans matières grasses et laisser refroidir.
2. Faire bouillir une casserole d'eau et cuire les haricots pendant une quinzaine de minutes.
3. Egoutter les haricots puis les transvaser dans un saladier.
4. Couper les oeufs en rondelles et les ajouter aux haricots avec les tomates et les lardons.
5. Dans un bol, préparer la sauce avec la moutarde, l'huile, le vinaigre, le sel, l'échalote et le persil.
6. Ajouter à la salade et bien mélanger.

