

## **Salade de haricots verts au citron confit, tomates séchées et olives dodues**



Pour 4 personnes

4 belles poignées de haricots verts fins  
1/8 à 1/4 de citron confit à l'huile  
2 à 4 pétales de tomates séchées à l'huile  
4 à 8 olives noires ou violettes très charnues (et surtout pas "à la grecque")  
un peu d'huile du bocal de citron confit, environ 2 csoupe  
un peu de jus de citron  
QS sel, poivre (si possible japonais sansho, au petit goût citronné)

Cuire les haricots dans une très grande quantité d'eau bouillante salée. Ils doivent impérativement rester fermes. Les égoutter et stopper la cuisson immédiatement en les immergeant dans un bain d'eau glacée. Égoutter, réserver.

Du morceau de citron confit ne garder que le zeste et le hacher finement au couteau (pas de broyage au mixeur!)

Hacher de la même façon les pétales de tomate séchée.

Dénoyauter les olives et les hacher là aussi au couteau.

Dresser les haricots verts dans les assiettes, saupoudrer de petits dés jaunes rouges et violets ou noirs. Il ne faut qu'une pincée de chaque, pas plus!

Préparer la vinaigrette en émulsionnant 2 csoupe d'huile et une csoupe de jus de citron, très peu de sel (à cause de la garniture qui est déjà salée) et un peu de poivre.

Au moment de servir, verser un peu de vinaigrette à la cuiller sur les haricots, en laissant tomber des gouttes un peu partout.