

Salade d'haricots verts

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

- 320g d'haricots verts
- 160g d'haricots rouges
- une dizaine de mini tomates coupées en deux
- 75g de lardons
- 1 cuillère à café de moutarde
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- 1 pincée de sel
- 1 échalote pélée et émincée
- 4 oeufs cuits dur
- 1 cuillère à soupe de persil

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 verts 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 verts avec les tomates, les haricots rouges, les lardons et l'échalote.
5. Dans un bol, préparer la sauce avec la moutarde, l'huile, le vinaigre, le sel et le persil.
6. Ajouter à la salade et bien mélanger.

