

Salade de haricots verts et jaunes (Bedon Gourmand)

Ingrédients

- 750 g de haricots verts et jaunes équeutés
- 8 à 10 tomates séchées réhydratées ou dans l'huile et émincées finement
- 250 g de bocconcini coupé en fines tranches
- 4 échalotes françaises émincées finement

Vinaigrette Soleil

- 4 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 1 c. à soupe d'herbes de Provence
- 1 c. à soupe d'herbes salées du Bas-du Fleuve
- 1 tasse d'huile d'olive (j'ai utilisé de l'huile de canola)
- 1/3 tasse de vinaigre de vin blanc
- 2 gousses d'ail hachées finement
- Sel et poivre au goût

Préparation

1. Faire cuire les haricots de 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient à la fois tendres et légèrement croquants sous la dent. Rincer à l'eau froide pour éviter qu'ils ne cuisent trop et pour qu'ils conservent leur couleur.
2. Déposer les haricots dans un grand saladier, ajouter les tomates séchées, les tranches de bocconcini et les échalotes. Réserver.
3. Préparer la vinaigrette. Fouetter énergiquement la moutarde de Dijon, les herbes de Provence et les herbes salées. Ajouter l'huile d'olive en un mince filet, sans jamais cesser de fouetter, pour obtenir une onctueuse émulsion. Ajouter le vinaigre et l'ail puis le sel et le poivre au dernier moment. Mélanger encore un peu et napper la salade de haricots de cette savoureuse vinaigrette au goût.

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

Portions: 6 à 8

Source: La Cuisine des Saisons de Clodine, Cuisine d'été et barbecue, Mai 2003