SALADE DE HARICOTS VERTS ET EMMENTHAL

Ingrédients : 4 à 6 portions

- 1 lb (453 g) haricots verts, équeutés et coupés en morceaux (mis entiers)
- ½ lb (226 g) emmental (mis du Suisse, coupé en lanières)

Vinaigrette à la moutarde de Meaux :

- 1 jaune d'œuf
- 2 c. table (30 ml) de moutarde de Meaux (mis de la moutarde à l'ancienne)
- 1 c. table (15 ml) jus de citron (frais)
- 2 c. thé (10 ml) estragon frais, haché ou 1 c. thé (5 ml) estragon séché (moi, cerfeuil séché)
- ½ c. thé (2.5 ml) sel
- ½ (2.5 ml) c. thé poivre
- 1 pincée de sucre
- 1 gousse d'ail, haché
- 1/3 tasse (82 ml) huile végétale (mis huile de pépins de raisin)

Préparation :

Cuire les haricots de 5 à 8 minutes ou jusqu'à tendreté, mais croquants.
Égoutter et passer sous l'eau froide. Égoutter à nouveau et assécher.

Vinaigrette :

Mélanger la vinaigrette avec un fouet. Verser sur les haricots et ajouter le fromage, servir ou réfrigérer. (Mis au frigo à mariner).

Source: *Délice sur grill* transmis par Bien voyons

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, samedi le 9 août 2008
http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2008/08/salade-de-haricots-verts-et-emmenthal.html