

SALADE DE HARICOTS, POMME DE TERRE ET TOMATES CERISES

Ingrédients : pour 2 portions

Salade

- ½ lb (227 g) de haricots verts et jaunes, parés
- 1 grosse pomme de terre
- 7-8 tomates cerises
- 1 échalote sèche
- 2 c. à soupe (30 ml) de ciboulette fraîche
- Sel et poivre

Vinaigrette

- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 1 c. à soupe (15 ml) de moutarde à l'ancienne
- 1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre balsamique blanc
- ¾ c. à thé (4 ml) de purée d'ail confit
- ¼ c. à thé (1 ml) de miel liquide
- Sel et poivre

Préparation :

- Cuire les haricots dans de l'eau bouillante salée durant 7-8 minutes. Égoutter et refroidir. Trancher en tronçons d'environ 1-1 ½ po (2,5-3,8 cm).
- Cuire la pomme de terre dans l'eau bouillante salée durant une vingtaine de minutes ou jusqu'à cuit. Refroidir et couper en petits cubes.
- Trancher en deux les tomates cerises
- Hacher finement l'échalote et la ciboulette.
- Dans un petit bol, fouetter ensemble les ingrédients de la vinaigrette.
- Dans un saladier, disposer les ingrédients de la salade. Verser la vinaigrette et touiller délicatement. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et servir.

Source : déclinaison d'une recette de « Lui à table ... et les animaux ne passent pas à la casserole

<http://www.luiatable.com/2012/06/10/salade-de-haricots-verts-pdt-tomates-cerises-et-tartine-gratin%C3%A9e-au-parmesan/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 7 août 2013

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/08/salade-de-haricots-pomme-de-terre-et.html>