

## SALADE DE HARICOTS BLANCS ET TOMATES CERISES À LA MENTHE

Ingrédients : pour 2-3 portions

- 400 g de haricots blancs en conserve (*une boîte de 540 ml*)
- 1 2/3 tasse 250 g) de tomates cerises (*fait un mélange de tomates raisins, bonbon, et jaunes*)
- ½ oignon rouge (*mis une très grosse échalote sèche en fines lanières*)
- 3 c. à soupe (45 ml) de menthe fraîche, ciselée (*en ai mis 4*)
- *Ajout d'1 c. à soupe (15 ml) de ciboulette ciselée*
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive (*2 pour moi*)
- 2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron
- Sel, poivre
- *Ajout d'1/3 tasse (40 g) de petits dés de feta*

Préparation :

1. Peler et trancher finement l'oignon en lanières; le déposer dans un saladier. Recouvrir d'1 cuillère à soupe de jus de citron. Réserver.
2. Égoutter et rincer les haricots; les disposer dans le saladier.
3. Découper en deux les tomates cerises et les ajouter dans le bol.
4. Ajouter la menthe, et la ciboulette dans le saladier, et verser l'huile ainsi que le reste de jus de citron. Touiller délicatement les ingrédients.
5. Saler et poivrer; ajouter les dés de feta. Touiller de nouveau.
6. Servir immédiatement ou réserver au réfrigérateur.

Source : déclinaison d'une recette Ptitchef

<https://www.ptitchef.com/recettes/entree/salade-de-haricots-blancs-et-tomates-cerises-a-la-menthe-fid-1506330>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 18 septembre 2024

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2024/09/salade-de-haricots-blancs-et-tomates.html>