

SALADE D'ARTICHAUTS ET DE HARICOTS BLANCS

Ingrédients : pour 4-5 portions

Salade

- ¾ tasse (180 ml) de poivrons rôtis en lanières (ceux en pot du commerce font l'affaire)
- ¾ tasse (75 g) de poivrons verts en lanières
- 1/3 tasse (51 g) d'olives Kalamata, hachées (j'avais des olives dénoyautées)
- 1 boîte de cœurs d'artichauts rincés et égouttés et tranchés en quartiers
- 1 tasse (194 g) de haricots blancs en conserve rincés et égouttés

Vinaigrette

- 1/3 tasse (80 ml) d'huile d'olive
- 2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron
- ¼ c. à thé (1 ml) de romarin séché (ou 1 c. à soupe (15 ml) de romarin frais)*
- Sel et poivre

- Quelques feuilles de laitue

Préparation :

- Mettre tous les ingrédients de la salade dans un saladier, puis mélanger délicatement.
- Combiner tous les ingrédients de la vinaigrette (huile d'olive, jus de citron, romarin, sel et poivre) dans un petit bol et mélanger.
- Verser la vinaigrette sur la salade et mélanger.
- Servir bien frais sur un lit de laitue.

***Note :** le goût du romarin est prononcé, j'ai réduit; si vous n'appréciez pas particulièrement cette herbe, optez pour une herbe aromatique au goût plus doux comme du basilic par exemple.

Source : déclinaison d'une recette Moi et Cie

<http://www.moietcie.ca/cuisine/recettes/salades-et-vinaigrettes/salade-dartichauts-et-de-haricots-blancs>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 4 décembre 2013

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/12/salade-dartichauts-et-de-haricots-blancs.html>