

## SALADE DE HARICOTS BLANCS, TOMATES ET BOCCONCINI

### Ingrédients : pour 4 portions

- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- ½ lb (250 g) de champignons de Paris, tranchés
- 1 boîte de 19 oz (540 ml) de haricots blancs, rincés et égouttés
- 2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre de vin blanc
- 2 c. à soupe (30 ml) de bouillon de poulet
- Environ 3 tomates tranchées
- 3-4 boules de bocconcini ou 1 grosse boule de mozzarella Di Buffala, tranchées
- Feuilles de basilic frais
- Sel et poivre

### Préparation :

1. Dans une casserole, attendrir les champignons dans l'huile d'olive. Ajouter les haricots blancs, le vinaigre de vin et le bouillon de poulet; saler et poivrer. Retirer du feu, et laisser tempérer.
2. Répartir les haricots blancs dans les assiettes et y disposer les tranches de tomates et de fromage en alternance sur les haricots. Décorer de feuilles de basilic. Saler et poivrer.

Source : Revue Créations Cuisine

La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 10 octobre 2011

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2011/10/salade-de-haricots-blancs-tomates-et.html>