



Haricots verts en salade

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 2 spl ou 2 pp par pers

- 4/5 belles tomates
- 500 gr de haricots frais
- 2 cc de moutarde
- 2 cs de vinaigre balsamique
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 cs d'eau
- 1 échalotte
- sel, poivre
- persil

Pour faire cuire les haricots je me suis servie de mon Cookeo.

Les rincer et les mettre dans le panier vapeur.

Verser 200 ml d'eau dans la cuve, poser le panier vapeur et lancer une cuisson rapide pour 7 min.

Les rincer sous l'eau froide et les mettre dans un grand saladier, laisser refroidir.

Couper les tomates en quartiers, et les rajouter dans le saladier.

Incorporer ensuite l'échalote et le persil ciselé.

Préparer la vinaigrette en mélangeant, l'huile, la moutarde, l'eau et le vinaigre. Saler, poivrer et verser dans le saladier.

Bien mélanger et entreposer au frais jusqu'au repas .