Salade de haricots verts et fromage de brebis olives noires à la grecque et œufs durs

P**réparation : 15 min Cuisson : 30 min**

**Ingrédients**

 **Pour 3 personnes**

600 g de haricots verts frais

3 œufs

1 petit oignon

Fromage de brebis mariné (fait maison)

Olives noires à la grecque (fait maison)

Vinaigrette

**Préparation**

Mettre à cuire les œufs pendant 10 min à l’eau bouillante. Les refroidir puis les écaler. Réserver

Équeuter et laver les haricots verts. Porter à ébullition une grande casserole d’eau salée. Y plonger les haricots et les faire cuire 20 minutes. Les égoutter et les passer sous l’eau froide. Une fois refroidis les mettre dans un plat et placer au réfrigérateur.

Eplucher un petit oignon et l’émincer finement (je le fais avec un économe).

Couper les œufs en deux ou en quatre, les déposer dans le plat de haricots verts, Mettre au centre les cubes de fromage de brebis marinés et autour quelques olives noires à la grecque. Arroser de sauce vinaigrette.

Servir frais

Source : **Cuisine gourmande de Carmencita**