

# SALADE DE POMMES DE TERRE, HARICOTS VERTS, OEUFS DURS ET TOMATES (cookéo)



## Ingrédients :

### Pour 4 personnes :

- 300 g de haricots verts ou plats
- 500 g de pommes de terre
- 4 œufs
- 20 cl d'eau
- 1 oignon rouge
- 2 tomates
- vinaigrette
- sel, poivre

## Préparation :

- Préparer les haricots, les couper en deux.
- Éplucher les pommes de terre et les couper en cubes de 2 cm.
- Mettre dans le cookéo l'eau, le panier pour la cuisson vapeur et les légumes.
- Par dessus les œufs dans leur coquille.
- Saler et allumer le cookéo en mode manuel. Cuisson « rapide » ou « sous pression » selon le modèle.
- Fermer et verrouiller le couvercle et programmer 5 minutes
- A la fin, sortir les légumes et les placer dans le plat de service au frigo à refroidir.
- Écaler les œufs et les refroidir.
- Emincer l'oignon rouge, puis l'ajouter à la salade, mélanger
- Préparer une vinaigrette.
- Préparer les tomates en dés et les ajouter à la salade
- ajouter la vinaigrette mélanger délicatement
- puis placer les œufs coupés en deux dessus

Vous pouvez retrouver la recette de base sur le blog [Le thermomix de Zazoun](http://Le-thermomix-de-Zazoun)

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*

THERMOMINOX 2022

<http://thermominoux.over-blog.com>