

Salade de haricots verts, tomates et poitrine fumée

Ingrédients - 4 personnes

- 500g de haricots verts
- 200g de tomates cerises
- 10 radis
- 12 olives noires
- 4 œufs
- 8 fines tranches de poitrine fumée
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 citron
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- sel et poivre



Recette Marmiton

Préparation 15 min

Cuisson 35 min

Difficulté ● ○ ○

Coût ○

Préparation

Équeutez les haricots verts puis faites-les cuire 7 mn dans une casserole d'eau bouillante salée

Egouttez-les puis plongez-les immédiatement dans de l'eau froide

Faites cuire les œufs 6 mn dans l'eau bouillante, puis passez-les sous l'eau froide et écalez-les délicatement

Faites griller les tranches de poitrines fumées dans une poêle chaude

Lavez puis coupez les radis en rondelles et les tomates cerises en deux

Mélangez dans un bol, le jus du demi citron avec la moutarde, l'huile d'olive et la ciboulette ciselée

Assaisonnez et servez à table avec cette sauce

