

Salade de haricots verts et oeufs

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 750 g de haricots verts
- ✓ 4 oeufs + 2 pour les fleurs
- ✓ 1 cuil à soupe de vinaigre
- ✓ 3 cuil à soupe d'huile d'olive
- ✓ Sel / Poivre

Préparation :

Recettes de Caline

Équeuter, laver les haricots verts, les faire cuire dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 20 à 25 min puis égouttez-les et passez-les sous l'eau fraîche et coupez-les en deux.

Pendant ce temps, faire cuire les oeufs durs environ 10 min dans une autre casserole d'eau, une fois cuit, plongez-les dans l'eau glacé puis puis les écaler.

Préparez la vinaigrette dans un saladier avec le sel, le poivre, le vinaigre et l'huile, bien mélanger.

Ajoutez-y les oeufs durs écrasés, puis les haricots verts.

Mélanger, vérifier l'assaisonnement.

Réservez au frais jusqu'au moment de servir

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!