

Salade de haricots verts, pommes de terre, tomate et oeufs

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / **Cuisson :** 10 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 500 g de haricots verts frais (ou bocal)
 - ✓ 4 oeufs
- ✓ 4 petites pommes de terre
- ✓ 8 tomates cerises

Vinaigrette :

- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 cuil à soupe de vinaigre
- ✓ 3 cuil à soupe huile d'olive
- ✓ Sel & poivre
- ✓ 1 cuil à café rase de moutarde

Préparation : *Recettes de Caline*

Placez les pommes de terre dans un saladier avec un fonds d'eau.

Filmez le saladier avec du film étirable et faites quelques trous dans le film.

Placez le saladier au micro-ondes et faites cuire les pommes de terre pendant 7 à 8 min.

Pendant ce temps, faites cuire les oeufs de façon à avoir des oeufs durs.
Plongez-les dans l'eau glacée pour les refroidir.

Si vous utilisez des haricots verts frais, faites les cuire à la vapeur comme vous avez l'habitude.

Si comme moi vous utilisez des haricots en bocaux, égouttez-les et rincez-les.

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en petits dés.
Placez-les dans un saladier.

Ecalez les oeufs et coupez-les en 2.
Réservez.

Coupez les tomates cerise en 2 et placez-les avec les haricots et pommes de terre.

Préparez votre vinaigrette.

Mettez du sel et du poivre dans un bol, ajoutez la moutarde, l'ail semoule, le vinaigre et l'huile d'olive.

Bien mélangez et versez dans le saladier, mélangez délicatement.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!