

# Salade de haricots verts et poulet

## Ingrédients pour 2 personnes

1 boite moyenne de haricots verts extra fin  
1 à 2 tomate(s)  
3 à 4 aiguillettes de poulet  
1 cuil à café de curry

## Vinaigrette

1 cuil à soupe de vinaigre  
3 cuil à soupe d'huile d'olive  
1 cuil à soupe d'eau (facultatif)  
1 cuil à café de moutarde  
1 cuil à soupe de miel  
1 cuil à café de curry  
Sel & poivre  
Noix de cajou (facultatif)

## Préparation

Coupez en petits dés les aiguillettes de poulet  
et faites les cuire avec 1 cuil à soupe d'huile d'olive.

Ajoutez 1 cuil à soupe de curry et bien cuire le tout.  
Laissez les refroidir

Egouttez et rincez la boite de haricots verts.

Coupez la tomate en petits dés et mettez le tout dans un saladier.

Préparez la vinaigrette et versez la dans le saladier.

Placez au frais jusqu'au moment de passer à table