

Recette

Salade de haricots avec de la feta

Cette salade préparée ultra-rapidement est croquante et tout simplement délicieuse.

25 Min.

Temps de préparation



25 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

HARICOTS

1 kg de haricots **De saison**

1 branche de sarriette

eau salée, bouillante

SAUCE DE SALADE

4 cs de vinaigre de pomme

6 cs d'huile de tournesol

2 cc de moutarde

5 branches de sarriette, éfeuillées

2 gousses d'ail, finement râpées

1 oignon rouge, en fines rondelles **De saison**

sel, poivre

200 g de feta ou de fromage du berger, en morceaux

Voici comment faire

1 de 2

Faire cuire les **HARICOTS** avec la sarriette pendant env. 6 à 8 minutes dans l'eau salée bouillante jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Déverser l'eau de cuisson.

2 de 2

SAUCE Mélanger le vinaigre et tous les ingrédients jusqu'à et avec l'ail, ajouter l'oignon et assaisonner. Mélanger immédiatement les haricots chauds avec la sauce de salade, recouvrir et laisser refroidir. Mettre les haricots sur les assiettes et répartir la feta dessus.

