

SALADE DE HARICOTS, ŒUFS ET TOMATES.

POUR 6 PERSONNES :

Équeutez et effilez 500gr de haricots verts, coupez-les en petits tronçons de 3 cm. Déposez-les dans une casserole d'eau bouillante additionnée d'un cube de bouillon de légumes.

Laissez cuire 10 à 15 mn, le temps que les haricots soient tendres. Égouttez-les et passez-les sous l'eau froide pour les refroidir.

Faites cuire 6 œufs 10 mn pour les avoir durs. Écalez-les et coupez-les en 4.

Lavez, coupez 4 tomates en petits morceaux. Faites une vinaigrette.

Dans un saladier, mélangez les haricots verts, 500gr d'haricots rouges en boîte égouttez au préalable, 4 tomates, puis la vinaigrette mélangez.

Ajoutez les œufs coupez en 4 par-dessus et terminez par du basilic ciselé et des copeaux de parmesan.