

Salade de haricots rouges



Accompagnement **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 12 h

Cuisson : 1 h

L'été est encore bien là et les salades font la fête sur nos tables... Aujourd'hui, je vous propose une salade fraîcheur réalisée avec des haricots rouges.

Ingrédients

- 300 g d'haricots en grains secs
- olives vertes
- huile d'olive
- vinaigre
- ciboulette
- 3 de tomates
- 1 oignon
- 2 cs de moutarde forte

Préparation

- 1 Pour cette recette, vous pouvez utiliser des haricots rouges en boîte. Vous n'avez pas besoin de les faire tremper. Vous les rincez et vous préparez votre salade.
- 2 Dans le cas de haricots en grains secs, vous mettez à tremper vos haricots toute la nuit dans un grand volume d'eau froide. Le lendemain, vous les égouttez et vous les mettez à cuire une heure dans de l'eau frémissante. Puis vous les égouttez.
- 3 Pendant ce temps, vous préparez une vinaigrette bien relevée avec l'huile, le vinaigre et la moutarde. Égouttez les olives. Lavez et coupez les tomates en quartiers. Lavez la ciboulette. Pelez, lavez et coupez l'oignon en fines lamelles.
- 4 Mettez les haricots, les tomates, les olives et l'oignon dans le saladier avec la vinaigrette. Mélangez et gardez au frais jusqu'au moment de la dégustation. Ciselez la ciboulette sur le dessus juste avant de servir. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

