

## Salade de haricots verts aux oeufs durs



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 10 mn

*Pour utiliser mes haricots en conserve, j'ai préparé cette salade que j'ai accompagnée d'une vinaigrette aux oeufs durs. Cette salade est parfaite pour accompagner n'importe quelle viande et aux beaux jours, vous pourrez l'emporter en pique-nique.*

### Ingrédients

- 1 bocal d'haricots verts
- 4 oeufs
- 1 échalote
- 1 cuillère à soupe de câpres
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de moutarde
- sel
- poivre du moulin
- persil haché

### Préparation

- 1 Egoutter les haricots verts et les rincer. Bien les laisser égoutter. Les mettre dans un saladier.
- 2 Peler et hacher l'échalote. Laver, sécher le persil. Faire cuire les oeufs à l'eau bouillante. Les rafraichir et les écaler.
- 3 Couper 2 oeufs en deux et hacher les 2 autres avec le blanc et le persil.
- 4 Ajouter aux haricots verts, les oeufs hachés, l'échalote, les câpres. Saler et poivrer. Mélanger le tout.
- 5 Dans un bol, fouetter à la fourchette la moutarde, le vinaigre balsamique, l'huile d'olive, sel et poivre.
- 6 Répartir la salade dans les assiettes avec un demi-oeuf. Arroser avec la vinaigrette. Parsemer de persil haché.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

