

SALADE DE HARICOTS VERTS ET PETITS POIS, SAUCE AU SAINTE MAURE



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: 30 mn

Pour 4 personnes:

300 g de haricots verts (frais, extra-fins si possible)

600 g de petits pois (frais si possible)

1/2 bûche de Saint Maure très crémeux

1 c.à s d'huile de noix

1 c.à soupe d'huile neutre (pépins de raisin par ex ou tournesol)

2 c. à soupe de fromage blanc battu à 20%

quelques copeaux de tome de chèvre (pecorino ou autre) ou quelques cerneaux de noix

Préparer les haricots verts et les petits pois, les cuire séparément à l'anglaise (dans l'eau bouillante salée) jusqu'à ce qu'ils soient tendres: 10 minutes les haricots, 16 à 18 minutes les petits pois.

Egoutter et laisser refroidir.

Couper les haricots aux ciseaux en tronçons d'environ 1 cm de longueur.

Pendant la cuisson des légumes, émulsionner rapidement dans un petit mixer, les 2 huiles, le fromage blanc et le Sainte-Maure coupé en morceaux.

Ajuster l'assaisonnement.

Mélanger les légumes et les enrober de cette crème, servir frais ou à température ambiante.