



## SALADE DE HARICOTS VERTS

### Ingrédients pour 3 personnes :

½ boîte de maïs  
100 g de lardons allumettes naturelles  
3 poignées d'haricots verts congelés  
Sel et poivre  
Vinaigrette

### *Préparation*

Faites cuire vos haricots verts dans une casserole remplie d'eau bouillante, pendant une quinzaine de minutes. Egouttez-les et laissez-les refroidir.

Dans une poêle (n'ajoutez pas de matière grasse) faites revenir vos lardons jusqu'à ce que ceux-ci colorent. Laissez-les refroidir et réservez.

Dans un saladier préparez votre vinaigrette habituelle, ajoutez vos haricots verts, le maïs et les lardons allumettes.

Mettez au frais pendant 1h00 avant de déguster.

*Bon appétit !*