

SALADE D'HARICOTS VERTS AUX POMMES DE TERRE



Ingrédients :

- 500 g haricots verts frais
- 450 g de pommes de terre
- 1500 g d'eau
- 1 c à c de gros sel
- 2 échalotes

Pour la vinaigrette :

- 6 c à s d'huile d'olive
- 6 c à s de vinaigre de framboises
- 1 c à s de moutarde
- sel et poivre

Préparation :

- Équeuter les haricots verts et les rincer.
- Laver et éplucher les pommes de terre, puis les couper en quatre
- Mettre dans le bol, l'eau et le sel
- Placer les pommes de terre dans le varoma et les haricots verts par-dessus. Faire cuire 35 minutes, température varoma vitesse 1
- Laisser refroidir les légumes puis
- Emincer l'échalote
- Préparer la vinaigrette, saler, poivrer et ajouter les légumes et mélanger délicatement

Vous pouvez retrouver la recette de base sur l'[espace recette. fr](http://thermominoux.over-blog.com)

THERMOMINOUX 2013

<http://thermominoux.over-blog.com>