

Salade de haricots aux sardines

Ingrédients



des Haricots verts



de la Moutarde



des Sardines

Recette

Lavez vos haricots puis équeutez-les.

Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante salée puis faites les cuire en les laissant croquants.

Egouttez-les puis laissez-les refroidir.

Ouvrez la boîte de sardines, conservez l'huile puis coupez les sardines en morceaux.

Versez les haricots et les sardines dans un saladier.

Ajoutez une vinaigrette à base de l'huile des sardines, de vinaigre, de moutarde, de sel et de poivre du moulin.

Mélangez et servez.

Astuce 1

Si vous avez des herbes fraîches (ciboulette, persil plat, cerfeuil, estragon, etc.), ciselez-les puis ajoutez-les à la salade.