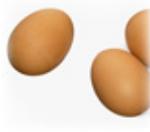


## Salade de haricots aux œufs durs et aux sardines

### Ingrédients



des Haricots vers



des Oeufs



des Sardines

### Recette

Plongez vos œufs pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante (Si vos œufs sortent du réfrigérateur, compter 2 minutes de cuisson supplémentaires).

Lorsque les œufs sont cuits, plongez-les dans de l'eau froide, retirez les coquilles puis coupez les en 4.

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.

Dans un grand saladier, mélangez délicatement les haricots, les œufs et les sardines.

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

Mélangez délicatement et servez.

### Astuce 1

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