



Salade de haricots verts, vinaigrette à l'orange

Ingrédients : (4 personnes)

- 1 barquette de haricots verts ébouffés Czon (400g)
- 1 cuillère à café de moutarde forte
- 1 cuillère à café de vinaigre de vin rouge
- 1 orange
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 échalote
- sel, poivre

Préparation :

- 1** Faire cuire les haricots verts à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes. Refroidir dans un saladier avec de l'eau glacée, puis égoutter et réserver sur de l'essuie-tout.
- 2** Préparer la vinaigrette à l'orange dans un saladier en mettant la cuillère à café de moutarde puis le vinaigre, le jus de la moitié de l'orange et 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Saler, poivrer.
- 3** Hacher finement l'échalote après l'avoir épluchée et ajouter à la vinaigrette.
- 4** Ajouter ensuite les haricots verts et bien mélanger.
- 5** Peler à vif la demie orange restante et la mettre sur le dessus de la salade en décoration.
- 6** Servir tout de suite ou après avoir mis la salade au frais.

Astuces

Choisissez des oranges plutôt acides ou ajoutez 2 cuillères à café de jus de citron dans la vinaigrette. Si les oranges sont bio, vous pouvez aussi ajouter un peu de zeste.