

Facile à cuisiner

Salade fraîche d'haricots blancs

art_00058



Conseils & idées

On peut préparer cette salade la veille : on gagne du temps, et la recette est beaucoup plus gouteuse.

Ingrédients pour 4 personnes:

400 g d'haricots blancs cuits
2 tomates
2 échalotes
1 poivron vert
1 poivron rouge
20 olives noires dénoyautées

huile d'olive
vinaigre
sel

Préparation: 15'
Repos: 2h
Cuisson: 0'
Coût: pas cher
Difficulté: facile

Préparation



1.
Placer dans un bol les haricots blancs cuits.



2.
Coupez les tomates et ajoutez-les dans le bol.



3.
Coupez les échalotes en rondelles et mélangez.



4.
Incorporez le poivron vert coupé en petits morceaux.



5.
Faites pareil avec le poivron rouge.



6.
Disposez les olives noires dénoyautées en rondelles dans le bol.



7.
Assaisonnez avec l'huile d'olive et le vinaigre. Rectifiez l'assaisonnement en sel.



8.
Remuez l'ensemble et laissez reposer dans le frigo pendant 2h pour que la salade soit bien fraîche.