

# Salade 2 haricots tomates cookeo



## Salade 2 haricots tomates cookeo

130 CALORIES 3 PP 2 SP

### Ingrédients pour 4 personnes

400 g de haricots verts frais ou congelés

400 g de haricots beurre frais ou congelés

200 g de tomates cerises

1 échalotte

Pour la sauce

1 cuillère à soupe de soja

3 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à soupe de vinaigre

1 cube de bouillon de légumes

400 ml d'eau

Sel

Poivre

### **Préparation**

Préparez une sauce vinaigrette avec l'huile, le vinaigre et la sauce soja pendant que vous mettez les haricots verts et beurre à cuire.

Coupez l'échalotte en morceaux

Passez les tomates cerises sous l'eau et coupez les en 2

Déposez les haricots verts et beurre dans le cookeo.

Versez 400 ml d'eau et émiettez un cube de bouillon de légumes

Salez et poivrez selon votre convenance

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 4 mn

Egouttez les haricots verts et beurre, déposez les dans un saladier et laissez refroidir à l'air libre.

Ajoutez les morceaux d'échalottes, les tomates cerises coupées en 2 sur les haricots puis placez le saladier au frigo pendant au moins 2 h.

Sortez le saladier du frigo pour déguster et servez avec la sauce vinaigrette