

# Salade allumettes canard haricots cookeo



## Salade allumettes canard haricots cookeo

### Ingédients pour 4 personnes

300 g de haricots verts frais ou congelés

180 g d'allumettes fumées de canard

6 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de vinaigre

1 cuillère à soupe de moutarde

2 tomates

400 g de pommes de terre

Sel

Poivre

300 ml d'eau

## **Préparation**

Epluchez, passez sous l'eau et coupez les pommes terre en morceaux.

Coupez les tomates en morceaux

Déposez les haricots verts ,les morceaux de pommes de terre dans le cookeo.

Versez 300 ml d'eau

Préparez la sauce vinaigrette en mélangeant l'huile, la moutarde ,puis le vinaigre (vous pouvez préparez cette vinaigrette pendant la cuisson). Salez et poivrez

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 5 mn

.Egouttez les haricots verts ,les pommes de terre et laissez refroidir à l'air libre, déposez-les dans un saladier .

Déposez dans le saladier avec les haricots verts et les pommes de terre, les morceaux de tomates .

Déposez également les allumettes fumées de canard

Placez le saladier au frigo pour au moins 2 h.

Sortez le saladier du frigo.