Salade composée haricots recette cookeo



Salade composée haricots recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de haricots verts frais ou congelés

1 concombre

6 cuillères à soupe d’huile

2 cuillères à soupe de vinaigre

2 échalotes

250 g de tomates cerises

400 g de pommes de terre

Sel

Poivre

300 ml d’eau

Préparation

Coupez les échalotes et le concombre en morceaux

Préparez la sauce vinaigrette en mélangeant l’huile,le vinaigre et les morceaux d’échalote

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

Coupez les tomates cerises en 2.

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

Versez 300 ml d’eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

. Egouttez les haricots verts, les pommes de terre Passez sous l’eau froide.

Déposez dans un saladier les haricots verts égouttés et les morceaux de pommes de terre.

Déposez dans le saladier avec les haricots et les pommes de terre, , les tomates cerises coupées en 2 et les morceaux de concombre

Placez le saladier au frigo pour au moins 2 h.

Sortez le saladier du frigo.

Ajoutez la sauce vinaigrette mélanger dans le saladier avant de servir