

Salade composée haricots verts recette cookeo



Salade composée haricots verts recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de haricots verts frais ou congelés

250 g de tomates cerises

300 g de pommes de terre

2 œufs

1 oignon rouge

1 cuillère à soupe de vinaigre

6 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à café de moutarde

Sel, poivre

400 ml d'eau

Préparation

Passez les tomates cerises sous l'eau

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

Coupez l'oignon en morceaux

Préparez dans un bol la vinaigrette avec l'huile ,la moutarde et le vinaigre.

Ajoutez les morceaux d'oignon

Passez les œufs sous l'eau

Déposez les haricots verts ,les morceaux de pommes de terre et les œufs dans la cuve.

Versez 400 ml d'eau.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 8 mn

Quand la cuisson est terminée, égouttez le contenu de la cuve et déposez les pommes de terre et les haricots dans un saladier

Déposez les oeufs dans un saladier d'eau froide

Ecalez les œufs .

Ajoutez les oeufs écalés dans le saladier avec les haricots verts et les pommes de terre

Ajoutez les tomates cerises

Déposez le saladier dans le frigo pendant au moins 2 h.

Sortez le saladier du frigo coupez les œufs en morceaux.

Versez la vinaigrette et mélangez .