# Salade haricots pommes de terre recette cookeo

## Salade haricots pommes de terre recette cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

200 g de haricots verts frais ou congelés

600 g de pommes de terre

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

500 ml d’eau

***Préparation***

Coupez l’oignon rouge en morceaux

*Préparez dans un bol la vinaigrette avec l’huile ,la moutarde et le vinaigre.Ajoutez les morceaux d’oignon*

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

Équeutez et lavez les haricots verts si vous utilisez des haricots verts frais.

Déposez les haricots verts et les pommes de terre coupées en morceaux dans la cuve

Versez 500 ml d’eau.

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 7 mn

Quand la cuisson est terminée, égouttez le contenu de la cuve, Passez sous l’eau froide les haricots et les morceaux de pommes de terre

Déposez dans un saladier les haricots verts et les pommes de terre

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

Sortez le saladier du frigo. Mélangez les haricots verts, les pommes de terre

Versez la vinaigrette et mélangez .