Salade haricots verts pommes de terre cookeo



Salade haricots verts pommes de terre cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de haricots verts frais ou congelés

400 g de pommes de terre

200 g de tomates cerises

1 cuillère à soupe de vinaigre

6 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel, poivre

500 ml d’eau

Préparation

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

Coupez les tomates cerises en 2 .

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

Ajoutez les tomates cerises coupées en 2.

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

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

Versez la vinaigrette et mélangez .