

# Salade haricots verts tomates oeufs recette cookeo



# Salade haricots verts tomates oeufs recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g de haricots verts frais ou congelés
- 2 œufs
- 1 oignon rouge
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 8 feuilles de basilic
- Sel, poivre
- 800 ml d'eau

## **Préparation**

*Passez au hachoir l'oignon et le basilic.*

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

*Ajoutez l'oignon et le basilic haché avec la vinaigrette.*

Coupez les tomates cerises en 2 .

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

Passez les œufs sous l'eau

Déposez les haricots verts et les œufs dans la cuve.

Versez 800 ml d'eau.

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 8 mn

Quand la cuisson est terminée, égouttez le contenu de la cuve, Passez sous l'eau froide les haricots et les œufs .

Ecalez les œufs .

Déposez dans un saladier les haricots verts et les œufs.

Ajoutez les tomates cerises coupées en 2.

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

Sortez le saladier du frigo coupez les œufs en morceaux. Mélangez les haricots verts, les tomates cerises , les œufs

Versez la vinaigrette et mélangez .