

Salade presque niçoise recette cookeo



Salade presque niçoise recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de haricots verts frais ou congelés

6 cuillères à soupe de mayonnaise

1 cuillère à soupe de moutarde

12 tomates cerises

2 œufs

Sel

Poivre

300 ml d'eau

Préparation

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

Coupez les tomates cerises en 2.

Passez les œufs sous l'eau

Déposez les haricots verts ,les morceaux de pommes de terre et les œufs dans le coccoteur.

Versez 300 ml d'eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Déposez les œufs dans un récipient rempli d'eau

.Egouttez les haricots verts ,les pommes de terre et laissez refroidir à l'air libre, déposez-les dans un saladier .

Ecalez les œufs.

Déposez dans le saladier avec les haricots verts et les pommes de terre, les œufs ,les tomates cerises.

Placez le saladier au frigo pour au moins 2 h.

Sortez le saladier du frigo. Coupez les œufs en 2 .

Servez dans les assiettes avec de la mayonnaise. Vous pouvez aussi mélanger directement dans le saladier avant de servir