



Côté cuisine

SALADE DE HARICOTS TARBAIS AUX CREVETTES ROSES

POUR 4 PERSONNES

Préparation: 10 min

Pas de cuisson

Facile - Pas cher

INGRÉDIENTS: • 300 g de haricots tarbais cuits • 8 grosses crevettes roses cuites • 2,5 c. à soupe de vinaigre balsamique • 8 c. à soupe d'huile d'olive • 1 pincée de sel • 1 pincée de poivre • 2 c. à soupe de persil ciselé.

■ **Versez** dans un saladier le sel, le poivre. Ajoutez le vinaigre balsamique, mélangez, puis émulsionnez avec l'huile d'olive. Terminez en ajoutant le persil.

■ **Versez** cet assaisonnement sur les haricots tarbais, remuez.

■ **Ajoutez** les crevettes roses décortiquées, mélangez délicatement pour ne pas les abîmer et servez bien frais.

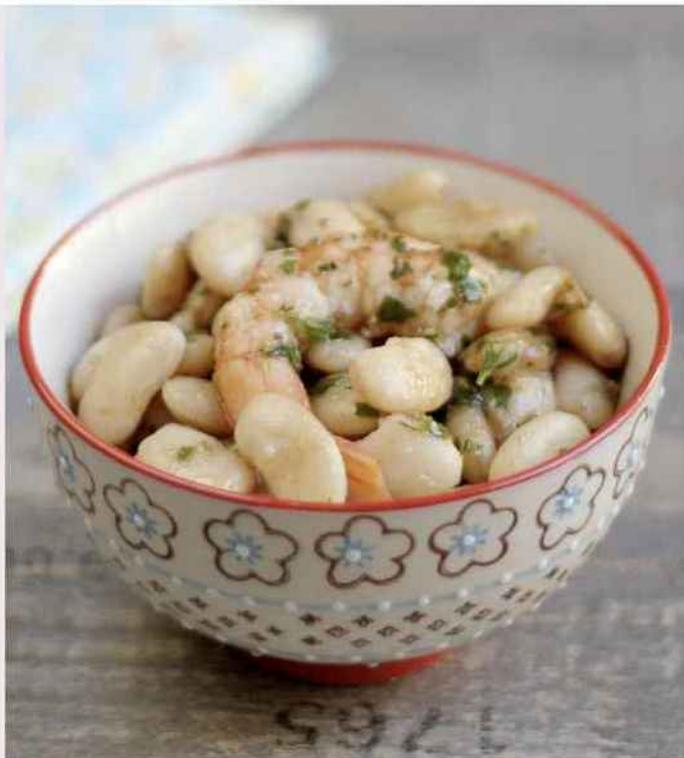


PHOTO: ANNE LARILLIÈRE/ÉDUS - PÉRILES & PÉLUS