

Salade de Haricots Entre Terre et Mer

Pour 4 Personnes

Ingrédients	Quantité
Haricots Grains Frais	500 g
Moules	500 g
Talon de dès de Jambon (ou magret fumé)	1
Tomates	2
Oignon Nouveau	1
Gousses d'Ail	2
Persil	1 petit bouquet
Huile d'Olive	2 Càs
Vinaigre Blanc	1 Càs

Écossez vos haricots en grain et faites-les cuire dans de l'eau salée, agrémentée de quelques légumes si vous souhaitez.

Faites ouvrir vos moules à couvert dans une cocotte, une fois cuites décortiquez les et réservez-les au frais.

Filtrez le jus de cuisson et mettez-le dans un petit saladier.

Ciselez l'oignon et découpez vos tomates en petits cubes.

Dans un saladier, mélangez vos moules, vos haricots, vos tomates et votre oignon.

Mélangez bien le tout et assaisonnez en mélangeant huile d'olive, jus de cuisson et vinaigre blanc.

Servez bien frais.