

Salade de haricots verts

500 g de haricots verts frais (4 personnes)
2 tomates
1 petit cœur de salade
1 boîte de maïs
300 g de jambon blanc
3 œufs frais
2 petits oignons blancs
60 grammes de comté
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de vinaigre
1 cuillère à soupe de moutarde
Sel et poivre
Ciboulette ciselée

Epointer les haricots verts et les faire cuire à l'eau bouillante légèrement salée 20 minutes environ (ils doivent être cuits mais légèrement croquants). Les rincer à l'eau glacée pour conserver la couleur et les laisser égoutter.

Faire cuire les œufs 6 minutes à l'eau bouillante. Les écaler et couper les en quartiers.

Laver et couper les tomates en cubes.

Rincer et émincer le cœur de salade. Egoutter le maïs et couper le jambon et le fromage en cubes.

Dans un saladier mélanger les haricots avec les tomates, le maïs, les œufs tranchés, le jambon et le fromage.

Dans un bol faire une vinaigrette avec la moutarde, l'huile d'olive et le vinaigre. Saler et poivrer. Ajouter l'oignon émincé et la ciboulette finement ciselée.

Mélanger la sauce avec les haricots et ajouter la salade seulement au moment de servir.