


SALADE DE HARICOTS AU FROMAGE DE BREBIS ET AUX FINES HERBES

Préparation	15min
Cuisson	10min
Total	25min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

500 g de haricots verts frais	Sel de table au sel de mer
1 boîte de haricots rouges Kidney (425 ml)	1 cuillère à café de sarriette effeuillée
1 boîte de haricots blancs (425 ml)	½ cuillère à café d'Ail granulé FUCHS
1 oignon	2 cuillères à café d'Assaisonnement Sel Persillade FUCHS
3 cuillères à soupe de ketchup	1 pointe de couteau de Piment Cayenne FUCHS
3 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc	200 g de fromage de brebis
3 cuillères à soupe d'huile de colza	Sel de table au sel de mer

Préparation :

1. Laver les haricots verts, les équeuter et les couper en tronçons de 3 à 4 cm. Les faire cuire environ 10 minutes dans un demi-litre d'eau légèrement salée avec la sarriette et l'ail. Ensuite, égoutter et laisser refroidir.
2. Égoutter les haricots rouges Kidney et les haricots blancs, et les ajouter aux haricots verts.
3. Éplucher l'oignon, le tailler en petits dés, y ajouter le ketchup, l'Assaisonnement Sel Persillade, l'huile de colza et le vinaigre de vin blanc, pour en faire une vinaigrette. Verser la vinaigrette sur les haricots et bien mélanger.
4. Assaisonner avec du Piment Cayenne à convenance. Pour terminer, couper le fromage de brebis en dés et en garnir la salade

