

Salade de haricots blancs

Ingrédients pour 4 personnes :

- 250 g de haricots blancs
- Tomates cerise
- Persil plat ciselé
- Ciboulette ciselée
- 1 oignon rouge finement émincé
- 80g de câpres
- Jus de citron
- Huile d'olive
- Sel, poivre



- La veille, faire tremper les haricots blancs dans un grand volume d'eau.
- Le jour même, égoutter les haricots, les transférer dans une casserole, les couvrir d'eau et les faire cuire à petit bouillon pendant 1h15 environ.
- Egoutter les haricots, et les laisser refroidir à l'air ambiant, ou sous l'eau froide pour accélérer si vous souhaitez les manger rapidement. Les transférer dans un saladier.
- Ajouter les tomates cerise coupées en 2, l'oignon finement émincé, les câpres et les herbes fraîches. Assaisonner d'huile d'olive, de jus de citron, sel et poivre.
- Mélanger, goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.