

# SALADE

## TOUT-EN-UN

443

### POUR 4 PERSONNES

200 g de haricots verts

1 échalote

1/3 de botte de persil plat

1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique

2 cuil. à soupe d'huile de pépin de raisin

2 œufs

10 tranches de magret de canard fumé

Ou de filet de porc séché

Sel, poivre du moulin



Équeute les haricots verts. Fais-les cuire à l'anglaise, ils doivent être cuits, mais rester croquants). En fin de cuisson, égoutte-les et passe les rapidement sous l'eau froide pour qu'ils restent bien verts. Émince l'échalote. Lave le persil plat, coupe-le finement. Dans un bol, mélange le vinaigre avec l'huile, l'échalote et le persil ciselé. Sale et poivre. Puis fais cuire les œufs au plat. Répartis les haricots dans 2 assiettes. Assaisonne-les de vinaigrette à l'échalote. Ajoutez dans chaque assiette 1 œuf au plat et 5 tranches de magret (Ôte le gras du magret) ou de filet de porc...