

# SALADE

## de haricots verts

### *sauce mimosa*



Effile les haricots verts et fais-les cuire pendant 10 min environ dans une grande casserole d'eau bouillante salée en les gardant un peu croquants. Pèle et cisèle les échalotes. Hache la gousse d'ail. Mélange-les à la ciboulette ciselée, aux câpres, la moutarde forte, le de vinaigre de cidre, la crème liquide puis d'huile d'olive. Fais cuire 2 œufs durs dans de l'eau vinaigrée, écale-les et écrase-les grossièrement avec une fourchette dans un saladier. Recouvre de vinaigrette et mélange. Fais cuire 4 œufs mollets Ajoute les haricots tièdes à la vinaigrette, mélange délicatement et présente garni des œufs mollets.

#### 4 personnes

800 g de haricots verts	1 c. à soupe de moutarde forte,
2 œufs durs	4 c. à soupe de vinaigre de cidre,
4 œufs mollets	4 c. à soupe de crème liquide puis
2 échalotes.	10 cl d'huile d'olive
1 gousse d'ail.	Sel , poivre
1 c. à soupe de ciboulette ciselée,	
1 c. à soupe de câpres,	