

Salade de haricots verts aux noix, au magret de canard fumé et à l'huile de noisettes

Durée 15 mn - Cuisson : 8 mn

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- .. 300 gr de haricots verts frais
- .. 100 gr de champignons de Paris frais
- .. 40 gr de noix
- .. 20 tranches de magret de canard fumé
- .. 1 cuillère à soupe d'huile de noisette
- .. 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- .. 50 gr de ciboulette fraîche finement hachée
- .. 1 citron
- .. Sel marin ou fleur de sel
- .. Poivre noir du moulin

Porter 2 litres d'eau salée à ébullition. Incorporer les haricots et les laisser cuire à feu moyen pendant 8 mn.

En fin de cuisson, les retirer, les égoutter et les passer sous une eau très froide.

Egoutter à nouveau. Sécher les haricots dans du papier absorbant.

Préparation de la vinaigrette

Mélanger l'huile de noisette, le vinaigre de vin, sel et poivre. Ajouter la ciboulette finement hachée. Mélanger.

Laver et découper en lamelles fines les champignons de Paris (crus).

Arrosez-les ensuite du jus d'un citron.

Dans un grand bol, et juste avant de servir, mélanger les haricots, la vinaigrette, les champignons (sans le fond de jus de citron).

Ajouter les tranches de magret de canard fumé ainsi que les noix de cajou au dernier moment, avant de porter l'entrée à table.

Suggestions

Cette salade peut aussi éventuellement accompagner les brochettes de bœuf préparées au barbecue en complément du plat principal. Vous pouvez également ajouter quelques figues à ces ensembles déjà très appétissants.