

SALADE DE POMMES DE TERRE AUX ŒUFS, HARICOTS VERTS & POIVRONS



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- 4 œufs
- Pommes de terre (cruës, pesées avec la peau) 200 à 300g
- Haricots verts surgelés 200g
- 1 poivron = 200g
- 16 olives (noires ou vertes) = 60g environ
- Noix 40g
- Basilic
- Sauce vinaigrette

Astuces :

- Ajouter des morceaux de fromage.
- Remplacer les œufs par du poisson en conserve (maquereaux, sardine, thon), du saumon fumé ou du jambon blanc/cru.

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 20 à 30 minutes
Repos au frais : 30 minutes | Pour 2 personnes

1. Éplucher les pommes de terre et les découper en **morceaux**.
2. Faire **cuire les œufs** dans l'eau 10 à 12 minutes, les rincer sous l'eau froide, les écailler et les couper en 4.
3. Enlever le trognon et les pépins du poivron et le couper en **fines lamelles**.
4. Faire **cuire** les haricots verts, les poivrons et les pommes de terre au micro-ondes ou à l'eau.
5. **Ciseler finement** le basilic.
6. **Concasser grossièrement** les noix.
7. **Mélanger** tous les ingrédients (sans oublier les olives), parsemer d'herbes aromatiques et **verser** la vinaigrette.
8. Réserver **au frais 30 minutes** et servir.



@Recettes100faim.fr