



Salades

Salade d'haricots blancs à la sauge et au thym



10 min 10 min

TEMPS TOTAL

0

CUISSON

0

REPOS

566

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la salade

400 g **Haricots blancs**
15 tranche(s) **Chorizo**
20 **Tomate(s) cerise**
0.5 **Poivron(s)**
50 g **Pignons de pin**
1 **Courgette**
1 **Echalote(s)**
8 feuille(s) **Sauge**
2 branche(s) **Thym**
1 branche(s) **Romarin**
1 **Sel**
1 **Piment d'Espelette**
8 c. à soupe **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation de la salade d'haricots blancs

- 1 Rincer les haricots blancs et les égoutter dans une passoire.
- 2 Eplucher et émincer l'échalote.
- 3 Ciseler finement les herbes.
- 4 Couper en deux les tomates cerise, tailler le poivron en lanières et la courgette en brunoise.
- 5 Verser le tout dans un saladier, ajouter les herbes, les tranches de chorizo et mélanger.
- 6 Dans une poêle, faire griller à sec (sans matières grasses) les pignons de pin, les ajouter à la salade.

Étape 2

Dressage

- 1 Juste avant de servir, assaisonner de sel, piment et huile d'olive.