Salades

Salade d'haricots blancs à la sauge et au thym

10 min	10 min	0	0	566
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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.