

## *Salade fraîche de haricots verts au vinaigre balsamique*

### Recette pour 4 personnes

1 kilo de haricots verts (frais ou surgelés)  
250 g de tomates cerise  
100 g de feta  
100 g de lardons ou de jambon de Bayonne  
quelques feuilles de basilic ciselé (facultatif)

### Sauce :

3 C à soupe d'huile d'olive  
2 C à soupe de vinaigre balsamique  
1 C à soupe de jus de citron  
½ C à café de sel  
2 belles pincées de poivre noir  
½ C à café d'ail en poudre

### Préparation

Jette les haricots dans 3 litres d'eau bouillante. Quand l'eau recommence à bouillir, laisse cuire 10 minutes pour des haricots croquants, 12 à 15 minutes pour des haricots tendres, mais pas plus.

Pendant ce temps coupe les tomates en 2, émiette la feta. Fais griller les lardons (ou le jambon coupé en lanières) dans une poêle à feu vif. Réserve dans une assiette, le temps que ça refroidisse.

Prépare la sauce, en mélangeant tous les ingrédients.

Égoutte les haricots, et rince les à l'eau froide, juste pour stopper la cuisson. Dans un grand saladier, verse la sauce sur les haricots verts cuits et les tomates cerise, mélange bien. Dispose sur un plat de service et parsème de feta, lardons cuits et de feuilles de basilic ciselé.

