



## Côté cuisine

### SALADE DE HARICOTS TARBAIS AUX CREVETTES ROSES

**POUR 4 PERSONNES**

**Préparation: 10 min**

**Pas de cuisson**

**Facile - Pas cher**

**INGRÉDIENTS:** • 300 g de haricots tarbais cuits • 8 grosses crevettes roses cuites • 2,5 c. à soupe de vinaigre balsamique • 8 c. à soupe d'huile d'olive • 1 pincée de sel • 1 pincée de poivre • 2 c. à soupe de persil ciselé.

■ **Versez** dans un saladier le sel, le poivre. Ajoutez le vinaigre balsamique, mélangez, puis émulsionnez avec l'huile d'olive. Terminez en ajoutant le persil.

■ **Versez** cet assaisonnement sur les haricots tarbais, remuez.

■ **Ajoutez** les crevettes roses décortiquées, mélangez délicatement pour ne pas les abîmer et servez bien frais.



PHOTO: ANNE LARILLIÈRE/ÉDITO • PÉRILUS & PÉLUS