



© Photo Anne Lataillade, du blog «Papilles & Pupilles»

Salade de haricots tarbais aux crevettes roses

Pour 2 personnes

PRÉPARATION : 10 MIN / PAS DE CUISSON
FACILE - PAS CHER

- 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, mélangez délicatement pour ne pas les abîmer.
- Servez bien frais.