

**Portion : 6-8**

**Temps de préparation : 10 minutes**

**Temps de cuisson : 0**

**Degré de difficulté : facile**



## **Salade de haricots blancs à la Toscane**

### **Ingrédients :**

- 1 ½ c. table (22 ml) d'huile d'olive extra vierge
- 1 ½ c. thé (8 ml) de vinaigre de cidre (j'ai pris la marque Alessia)
- 1 c. thé (5 ml) de miel
- ½ c. thé de moutarde de Dijon
- 1 pincée de sel
- Poivre au goût
- 1 grosse gousse d'ail du Québec, hachée finement
- 2 boîtes de 540 ml de haricots blancs, rincés et égouttés
- ½ bocal (157 ml) de tartinaide antipasto piquante Alessia La Bomba
- ¼ tasse d'oignon rouge, coupé en fines tranches
- ¼ tasse de persil frais, haché

### **Marche à suivre :**

1. Dans un grand bol, mélanger ensemble l'huile, le vinaigre, le miel, la moutarde, le sel, le poivre et l'ail.
2. Incorporer le reste et bien mélanger. Réfrigérer 1 à 2 heures pour permettre aux saveurs de bien se mélanger. Servir.

Source : <http://cinqfourchettes.com/2018/06/salade-de-harico...ncs-a-la-toscane.html>