Salade de haricots blancs à la Toscane

RECETTES – 30 MIN. ET MOINS – REPAS – SALADES – VÉGÉTARIEN / VÉGANE



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 10-15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

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 Allessia)
- 1 c. thé (5 ml) de miel (pour une version VEGAN, vous pourriez utiliser du sirop d'érable)
- ½ c. thé de moutarde de Dijon
- 1 pincée de sel
- Poivre au goût
- 1 grosse gousse d'ail du Québec, hachée finement
- 2 boites de 540 ml de haricots blancs, rincés et égouttés
- ½ bocal (157 ml) de tartinade antipasto piquante Allessia La Bomba
- ¼ tasse d'oignon rouge, coupé en fines tranches
- ¼ tasse de persil frais, haché

Préparation

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.