

**Temps de cuisson :** 15-17 minutes

**Temps de préparation :** 15 minutes

**Degré de difficulté :** Facile

**Portions :** 4 portions



## Salade de haricots et pommes de terre crémeuse

Ingrédients :

- 20° de pommes de terre grelots
- 1 livre (approximativement 4 tasses) de haricots verts
- ¼ à 1/3 tasse de [sauce crémeuse au citron](#)
- 1/8 tasse d'oignon rouge, ciselé
- Sel et poivre

\*cette salade fait un excellent accompagnement avec des filets de saumon poêlés

Marche à suivre :

1. Dans un chaudron, faire bouillir les pommes de terre pendant 15-17 minutes jusqu'à ce qu'elles soient cuites.
2. Dans un autre chaudron, faire bouillir de l'eau salée.
3. Pendant que l'eau chauffe, parer les haricots en coupant les extrémités.
4. Blanchir les haricots pendant 3-4 minutes. Il faut que les haricots restent légèrement croquants.
5. Plonger les haricots dans un bol d'eau glacée pour arrêter la cuisson et figer la couleur. Réserver.
6. Refroidir les pommes de terre sous l'eau froide.
7. Couper les pommes de terre en deux.
8. Préparer la sauce crémeuse au citron si ce n'est déjà fait. Réserver ¼ à 1/3 de tasse et ranger le reste dans le réfrigérateur.
9. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients.
10. Saler et poivrer.
11. Servir avec la protéine de votre choix ou ajouter de la pancetta ou du bacon et la déguster la salade seule.