



Plats d'accompagnement

## **Salade de haricots blancs**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

300 grammes de haricots blancs  
320 grammes de feta  
1 oignon rouge  
1 concombre  
poivre  
sel

### **Pour l'huile à la menthe**

100 millilitres d'huile d'olive  
1/2 bouquet de menthe  
1 gousse d'ail  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Rincez les haricots et faitesles égoutter.

Détachez les feuilles de menthe pour l'huile à la mentheet mettez-les dans un robot de cuisine avec l'huile d'olive, le poivre, le sel et 1 gousse d'ail puis mixez lisse.

Épluchez l'oignon rouge puis coupez-le en anneaux.

Rincez le concombre puis coupez-le en fines tranches à l'aide d'un éplucheur. Mettez les haricots dans un grand plat et répartissez l'oignon rouge et le concombre par-dessus.

Arrosez avec l'huile de menthe et saupoudrez la feta par-dessus.

Salez et poivrez.

### **Ustensiles de cuisine**

Mixeur

