

## Salade du marché, vinaigrette à l'huile de caméline



### Recette et photo par Les Minettes

**Portions :** 4

**Mode de cuisson :** poêle

**Temps de préparation :** 30 minutes

#### Ingrédients

##### Salade

- 2 œufs (ou 4, pour les gourmands)
- 2 lb (0,9 kg) haricots jaunes et verts, équeutés
- 8-10 radis colorés ou rouges, tranchés finement
- 4 tomates colorées ou rouges, coupées en petits quartiers
- 3 tiges fleur d'ail, émincées
- 2 c. à soupe (30 ml) ciboulette, hachée
- 2 c. à soupe (30 ml) persil, haché
- ¼ tasse (60 ml) câpres de boutons de marguerite, égouttés
- 1 c. à thé (5 ml) fleur de sel
- Quelques tours poivre du moulin

##### Vinaigrette

- ¼ tasse (60 ml) huile de caméline
- 2 c. à soupe (30 ml) vinaigre de cidre
- 2 c. à soupe (30 ml) miel

## Préparation

### *Œufs cuits durs*

1. Porter à ébullition une petite casserole d'eau et y déposer délicatement les œufs. Cuire pendant 10 minutes.
2. Plonger les œufs dans l'eau froide et les y laisser pendant la préparation de la salade (laisser les œufs dans l'eau froide permet d'enlever plus facilement la coquille).
3. Juste avant l'assemblage, retirer la coquille des œufs.

### *Haricots*

1. Dans une casserole de format moyen, porter de l'eau à ébullition. Ajouter 1 c. à thé (5 ml) de sel et les haricots. Cuire pendant 3 minutes (on veut des haricots croquants!).
2. Vider l'eau et rincer les haricots à l'eau bien froide.

### *Vinaigrette*

Bien mélanger tous les ingrédients. Réserver.

*\* Nous aimons bien les bocaux en verre (de type Mason ou Bernardin) pour faire les vinaigrettes. On ferme bien le couvercle et on secoue vigoureusement. Et s'il reste de la vinaigrette, on remet le couvercle et hop! au frigo! Exit les gadgets pour faire les vinaigrettes, vive la simplicité!*

### *Assemblage*

Dans une grande assiette creuse de service (ou 4 assiettes creuses individuelles), assembler dans cet ordre : haricots, radis, tomates, fleur d'ail, vinaigrette, œufs (râper à l'aide d'une microplane (râpe longiligne) ou d'une râpe à fromage du côté le plus fin, directement au-dessus de l'assiette), ciboulette, persil et boutons de marguerite. Ajouter une pincée de fleur de sel et quelques tours de poivre du moulin.

**Lien vers la recette:** <https://cariboumag.com/2019/08/salade-du-marche-vinaigrette-a-lhuile-de-cameline/>