



L'ENTRÉE

SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HARICOTS MUNGO



★★★★★ (31)

ENV. 35 MINUTES + DURANT LA NUIT
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Temps de trempage:

faire tremper les haricots mungo séchés
durant la nuit

- 200 g** de haricots mungo séchés
- 800 g** de pommes de terre à chair ferme
- 1** avocat mûr
- 4 à 5 gouttes** de jus de citron vert
- 1 à 2 branches** de thym
- 50 g** d'olives noires
- huile de colza à volonté
- 1 cs** d'aceto bianco
- sel & poivre
- 1 portion** de cicorino rosso pour garnir

PRÉPARATION

- 1** Faire tremper les haricots mungo la veille. Jeter l'eau et faire cuire les haricots recouverts d'eau pendant 8 à 10 minutes sans sel dans la cocotte-minute. Jeter l'eau et mettre les haricots de côté.
- 2** Éplucher les pommes de terre, les couper en gros cubes et les faire cuire dans de l'eau salée en veillant à ce qu'elles restent bien fermes. Jeter l'eau et mettre les pommes de terre de côté.
- 3** Couper l'avocat en deux, enlever le noyau, extraire la chair avec une cuillère, la couper en quartiers et verser du jus de citron vert dessus. Effeuillez les branches de thym et hacher finement les feuilles.
- 4** Mélanger avec précaution tous les ingrédients, y compris les olives, dans un grand plat et assaisonner avec l'huile de colza, l'aceto bianco, le sel et le poivre. Servir immédiatement avec le cicorino rosso coupé.