

Salade des prés

Pour 4 personnes

- Faites cuire 300 g de haricots verts 12 mn dans de l'eau salée et égouttez les.
- Nettoyez, émincez et citronnez 250 g de rosés des prés ou de champignons de Paris.
- Coupez en petits dés 100 g de jambon cru.
- Disposez sur assiettes les haricots, les champignons, le jambon et 2 échalotes ciselées. Poivrez, salez et arrosez d'un filet d'huile d'olive.