

## Salade de haricots verts aux pêches de vigne et à l'huile de noisette

**Ingrédients pour 6 personnes :**

**Pour la salade:**

500g de haricots verts frais, huile d'olive, sel, sucre, huile de noisette, vinaigre balsamique blanc

**Pour la vinaigrette tomate :**

3 tomates, sel, sucre, huile d'olive, vinaigrette balsamique blanc

**Pour la garniture :**

3 pêches de vigne, 6 figues, 6 tranches de bresaola, 6 petites amanites de César (ou bien de champignons de Paris), pousses de petits pois, noisettes concassées et torrifiées, 1 pomme rouge

---

**La vinaigrette :**

Mixer tous les ingrédients finement.

**La salade de haricots verts:**

Laver, équeuter les haricots verts et les tailler en biseaux d'environ 3cm de long.

Les glacer à la poêle dans un mélange eau, sel, sucre et huile d'olive.

Débarrasser sur une plaque et laisser refroidir.

Une fois les haricots refroidis, ajouter un filet de vinaigre balsamique blanc et un autre d'huile de noisette. Gouter et rectifier l'assaisonnement.

**Dressage:**

Dans un saladier, verser la vinaigrette de tomate.

Poser dessus les haricots verts en dôme.

Garnir harmonieusement des fruits, champignons coupés en fins quartiers.

Finir avec les pousses de petits pois et quelques gouttes de vinaigre balsamique blanc.