

# SALADE DE HARICOTS VERTS À LA MENTHE

*400 g de haricots verts  
2 tomates coupées en dés  
1 petit concombre coupé en dés  
1 bouquet de menthe  
huile d'olive  
crème de soja  
vinaigre ou jus de citron  
moutarde sel-poivre*

*Équeuter les haricots, les couper en tronçons de 3 cm et les cuire à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Les égoutter et les laisser refroidir complètement.*

*Préparer une vinaigrette avec 1 c. à c. de moutarde, du sel, du poivre, en alternant l'huile d'olive et la crème de soja. Ajouter en dernier lieu le vinaigre ou le jus de citron.*

*Hacher les feuilles de menthe et les incorporer à la vinaigrette. Mélanger haricots, tomate et concombre. Servir la salade bien fraîche, avec la vinaigrette à la menthe.*