



Salade de Soissons Ail et Persil



**Pour 1 kg de haricots de Soissons frais
(soit 500g sec)**

50 g de carottes
50g d'oignons
1 branche de thym, feuilles de laurier
25g de beurre

La vinaigrettes

40g d'un mélange ail-persil plat (de préférence
car plus parfumé)
30g de moutarde grains
50g de vinaigre de vin vieux
100g d'huile de tournesol.

Faire fondre le beurre et y faire suer les carottes, oignons, thym et laurier sans coloration. Hors du feu, ajouter les haricots de Soissons pour leur faire prendre le beurre. Couvrir le mélange d'eau chaude et remettre sur le feu pendant 1h15 et rectifier l'assaisonnement en fin de cuisson.

La vinaigrette :

Dans le récipient de cuisson, ôter les garnitures carottes, oignons, thym et laurier. Ajouter ensuite la vinaigrette. Bien mélanger, verser dans un saladier et laisser refroidir. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire