

SALADE DE HARICOTS VERTS ET POIS GOURMANDS AUX NOISETTES ET À L'ORANGE

Posted on juin 6, 2019 by Florence Breuil



Category: [Salades](#)

Tags: [Haricots verts](#), [Pois gourmands](#), [Yotam Ottolenghi](#)



Pour réaliser cette salade tirée du livre de Yotam Ottolenghi "Le Cookbook", il vous faudra pour deux personnes 300g de haricots verts et 200g de pois gourmands, 50g de noisettes sans peau ainsi qu'une orange. Pour l'assaisonnement, une gousse d'ail écrasée, de la ciboulette ciselée, une cuillerée à soupe d'huile d'olive, une de noisette, du sel et du poivre du moulin.

Commencez par faire cuire à la vapeur les haricots verts (pas trop, afin qu'ils gardent leur croquant), puis dans un second temps les pois gourmands (encore moins longtemps). Les rafraîchir ensuite sous l'eau froide afin de préserver leur couleur. Réservez-les, le temps de faire griller vos noisettes dans une poêle (ou au four, comme vous préférez...). Concassez-les ensuite

grossièrement. Prélevez le zeste de votre orange. Ciselez la ciboulette. Puis mélangez délicatement tous les ingrédients dans un saladier.

La saveur douce aux notes cacaotées des noisettes se marie à merveille avec celle fruitée de l'orange. Si vous pouvez, choisissez des noisettes du Piémont en Italie, elles ont un goût incomparable et les faire griller décuple leurs saveurs.

