

## **Salade de rentrée**

*(Pour 2 personnes. Préparation : 5 min.)*

- 4 à 5 cuillerées à soupe de haricots blancs frais, cuits\*
- 4 grandes lamelles de poivron rouge grillé (soit environ 1/2 gros poivron), avec 2 à 3 cuillerées à soupe de leur jus\*\*
- 4 radis bien fermes, avec leurs fanes fraîches
- 8 à 10 tomates cerise
- 1 oignon rouge frais
- 6 olives de Kalamata
- Huile d'olive goût intense
- Fleur de sel

**1.** Coupez les poivrons en lanières.

**2.** Rincez les tomates cerise, épongez-les et coupez-les en deux ou en quatre.

**3.** Rincez les radis et épongez-les ; ciselez finement leurs fanes et coupez les radis en fines tranches.

**4.** Pelez l'oignon et émincez-le finement.

**5.** Coupez les olives en copeaux.

**6.** Mélangez les haricots, les poivrons, les tomates, les radis avec leurs fanes, les olives et les oignons dans un saladier. Ajoutez de l'huile selon votre goût, et mélangez bien le tout.

**7.** Répartissez la salade dans deux assiettes, parsemez de fleur de sel et servez sans attendre, tel quel ou avec des filets de thon à l'huile, du pain grillé frotté d'ail, de fines tranches de jambon cru...

*– Vous pouvez bien sûr ajouter quelques traits de votre vinaigre favori, ou de jus de citron pour apporter un rien d'acidité à cette salade.*

*\* Comptez pour les haricots frais plus ou moins 40 minutes de cuisson, départ eau froide, avec, pour 1 kg de haricots écosés – soit 2 kg en cosse – 4 à 5 gousses d'ail (je vous dirai très bientôt pourquoi et qu'en faire) piquées d'1 ou 2 clous de girofle, 2 brins de thym et 2 feuilles de laurier. Salez en toute fin de cuisson – et surtout, ne jetez pas les gousses d'ail...*

*\*\* Poivrons : bien charnus, à cuire sur des braises ou au grill du four, en les retournant régulièrement. Une fois bien grillés, la peau légèrement noircie, inutile de les enfermer dans un plastique (on a dit plus de plastique pour la planète) ou un papier journal (c'est plein d'encre pas vraiment bonne pour nous), laissez-les simplement tiédir dans un saladier, leur peau partira*

*très facilement. Et surtout, récupérez le jus qu'ils contiennent, il est délicieux.*