



# SALADE DE LÉGUMES ET HARICOTS NOIRS

---

Temps de préparation : 10 minutes

Portions : 2

---

## Ingrédients

1 tasse de haricots noirs cuits	2 tasses de chou-fleur
1 tasse de brocoli	1 tasse de radis
¼ tasse d'olives vertes	1 tasse tomates cerise
2 tasses de goberges	½ tasse de mayonnaise
2 c. à soupe d'aneth frais	Sel et poivre au goût
Sel d'ail au goût	Sel d'oignon au goût

## Préparation

- Mélanger la mayonnaise, l'aneth, le sel d'ail, le sel d'oignon, le sel et le poivre dans un bol et réserver.
- Couper les légumes et le goberge en morceaux grossiers.
- Mélanger tous les ingrédients avec la mayonnaise.
- Réfrigérer environ une heure et servir.

### NOTES :

Vous pouvez varier les légumes ou en ajouter à la présente recette.

Par exemple : zucchini, carottes, piments, etc...

De plus, vous pouvez modifier les protéines.

Par exemple : poulet, thon, saumon, tofu, etc...