



SALADE ESTIVALE HARICOTS ROUGE, AVOCAT, MAÏS ET TOMATE

Temps de cuisson : Aucune

Portions : 6

Ingrédients

400 g d'haricots rouges cuits	2 avocats mûrs
12 tomates cerise	1/2 oignon rouge
1 1/2 tasse de maïs en grain	1 lime
2 cuillères à soupe d'huile d'olive	Sel et poivre au goût

Préparation

- Rincer les haricots rouges à l'eau froide et les égoutter.
- Laver les tomates cerise et les couper en quatre.
- Eplucher et découper les avocats en petits cubes.
- Eplucher et émincer le demi-oignon finement.
- Dans un saladier, mélanger les haricots rouges, le maïs, les tomates cerise, les dés d'avocat et l'oignon.
- Presser le citron vert. Ajouter le jus du citron vert ainsi que l'huile d'olive à la salade. Assaisonner avec sel et poivre. Mélanger.
- Déguster bien froid.