**Salade de haricots et poulet**

Ingrédients : (pour 4 personnes)

- 400 g de haricots verts
- 400 g de filet de poulet
- 1 CàS de farine
- 2 tomates
- 50 g d'emmenthal
- 5 CàS d'huile d'olive
- 5 CàS de vinaigre balsamique
- Sel, poivre
- 1 càc de Maggi
- Basilic frais

Recette :

Equeutez les haricots et faites-les cuire dans de l'eau bouillante pendant 10 mn. Ils doivent être encore fermes. Egouttez-les et laissez refroidir. Coupez le filet de poulet en lamelles. Roulez les lamelles de poulet dans la farine.

Faites cuire le poulet dans une poêle dans une cuillerée d'huile d'olive. Laissez cuire pendant 10-15 mn jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Laissez refroidir.

Coupez en dés les tomates et l'emmenthal.

Dans un saladier, mélangez les haricots verts, les dés d'emmenthal, les dés de tomates et le poulet. Versez l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le maggi, salez et poivrez. Remuez et rajoutez les feuilles de basilic ciselées.

Laissez reposer la salade au réfrigérateur et servez bien frais.

***http://www.evacuisine.fr/***