

# Salade italienne aux 2 haricots et pancetta

## **Pour 6 personnes :**

250 g de haricots borlottis,  
1 bol de haricots verts, 2 carottes,  
12 tranches de pancetta,  
6 œufs bio extra frais,  
2 échalotes, 1 bouquet de basilic,  
2 branches de sauge.

## **Pour la sauce :**

2 c. à soupe de vinaigre balsamique, 1  
c. à soupe de jus de citron,  
4 c. à soupe d'huile d'olive,  
1 petite tomate.



Les haricots borlottis doivent tremper dans l'eau froide au moins 1 nuit.

Le jour-même, jeter l'eau de trempage et rincer les haricots. Les faire cuire dans 2 fois leur volume d'eau avec la sauge et les 2 carottes coupées en rondelles. Cuire environ 1 h 30, saler à mi-cuisson.

Pendant ce temps, cuire les haricots verts à l'eau ou à la vapeur.

Faire griller les tranches de pancetta à sec dans une poêle antiadhésive. Quand les tranches sont bien dorées, les égoutter sur un papier absorbant.

Hacher les échalotes et une belle poignée de feuilles de basilic.

Peler et épépiner la tomate et couper la chair en petits dés. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la sauce, saler et poivrer. Ajouter les dés de tomates.

Dans le saladier de service, mélanger les haricots cuits et égouttés et les haricots verts. Ajouter les échalotes et arroser avec la sauce. Mélanger délicatement en répartissant les tranches de pancetta. Parsemer de basilic haché.

Juste avant de servir, cuire les 6 œufs mollets (environ 6 minutes selon la grosseur des œufs). Les passer sous l'eau froide et les écaler rapidement.

Répartir la salade dans les assiettes et casser un œuf dessus.

© <http://histoiredepopote.canalblog.com>

D'autres recettes sur : <http://danslacuisine.free.fr>

Contact : [danslacuisine@free.fr](mailto:danslacuisine@free.fr)