

## SALADE LIEGOISE



### INGREDIENTS

8-9 pommes de terres  
300 g de haricots verts  
2 échalotes  
50gr de beurre  
200 ml de vinaigre  
1c soupe de moutarde  
sel, poivre, persil

### TUPPERWARE

Eplucheur  
Microcook  
Turbomax  
Shaker

### LA RECETTE

Eplucher et laver les pommes de terre, et les couper en 4

Disposer les pommes de terre et les haricots équeutés et nettoyés dans le micro cook 1.5l

Ajouter les échalotes finement hachées avec le turbo max.

Faire cuire 15 min à 600watts

Laisser fondre le beurre, mélanger et laisser reposer 5 min.

Dans le micro cook 2.5l mettre les lards coupés (1cm) et disposer le micro cook 1.5l dedans.

Faire cuire 5 minutes à 750 watts.

Préparer la vinaigrette dans le shaker (moutarde, vinaigre, épices)

Verser le tout et bien mélanger dans le bol service 2litres

