

## ATELIER CUISINE DU MERCREDI 16 NOVEMBRE 2011

### Salade d'haricots verts

Pour 60 personnes.

#### Ingrédients :

- 5 kg d'haricots verts
- 12 tomates
- 1 belle tête d'ail  
(8 gousses).
- 8 échalotes
- Sel et poivre
- Vinaigre et moutarde
- Huile végétale d'assaisonnement

#### Matériel :

- Planches à découper
- Couteaux
- Saladiers
- Fouets
- Louches
- Cuillères à soupe

**Préparation :** Cuire les haricots verts à l'anglaise. Emincer les tomates. Hacher l'ail. Ciseler les échalotes. Emulsionner dans le saladier, en suivant, vinaigre, sel poivre et l'huile. Goûter et ajuster.  
Dresser les ingrédients dans les assiettes.  
Bon appétit !



#### Glossaire :

**Anglaise :** eau salée à ébullition.

**Emincer :** couper finement en lamelles

**Ciseler :** couper en petits cubes

**Emulsionner :** Fouetter énergiquement

**Dresser :** poser les ingrédients dans un plat ou une assiette harmonieusement



Emincer