

## Salade d'haricots verts et artichaut farci à la sauce Ail Hellmann's et salpicons de courgettes



### Ingrédients (pour 1 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
PM	Haricots verts	~
PM	Pignons de pin	~
PM	Huile d'olive	~
PM	Vinaigre Balsamique	~
PM	Poivrade	~
PM	Sauce à l'ail intense en flacon 850 ml HELLMANN'S	0284802
PM	Courgettes Jaunes	~
PM	Courgettes Blanches	~
PM	Courgettes	~
PM	Jus de citron	~
PM	Sel	~

### Étapes de préparation

- 1 Pour la salade :  
Cuire les haricots verts, les ouvrir en deux. Dans un cul de poule, assaisonner les haricots verts avec le vinaigre balsamique, l'huile d'olive, sel et poivre.
- 2 Pour l'artichaut :  
Tourner les artichauts poivrade, puis cuire. Garnir le fond de sauce Hellmann's Ail.
- 3 Pour le salpicon et les courgettes :  
Tailler les courgettes en salpicon, puis assaisonner avec huile d'olive, vinaigre balsamique, le citron, saler et poivrer. Garnir les artichauts. Il ne reste plus qu'à



3

dresser.