**Salade haricots verts noix**

 **Pour 2 Croquants-Gourmands :**

**- 450 g de haricots verts
- 2 tomates
- 50 g de cerneaux de noix
- 1 càs de persil haché
- quelques olives niçoises
Sauce :
- 6 càs de crème fraîche
- 3 càs d'huile de noix
- 2 càs de vinaigre de** [**mangue**](http://recettes.de/mangue) **- sel & poivre du moulin**

Effiler et laver les haricots verts.
Les faire cuire pendant une dizaine de minutes dans de l'eau bouillante salée.
Les égoutter et les refroidir aussitôt dans un bain d'eau très froide pour les garder bien verts.
Les égoutter de nouveau à fond et les disposer dans un saladier.
Épépiner et couper les tomates en petits dés.
Ajouter les tomates, les noix et le persil haché dans le saladier.
Préparer la sauce en mélangeant la crème avec l'huile, le vinaigre, du sel et du poivre.
Verser la sauce sur les haricots et mélanger.
Rajouter quelques olives niçoises.
Servir frais.