 **Haricots verts aux pignons**

 **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 550 g de** [**haricots verts**](http://recettes.de/haricots-verts) **cuits "al dente"
- 1** [**oignon**](http://recettes.de/oignons)**- 2 petites gousses d'ail
- 60 g de** [**pignons de pin**](http://recettes.de/pignons-de-pin)**- 200 g de** [**feta**](http://recettes.de/feta)**- 4 càs d'huile d'olive
- 1 càs de vinaigre balsamique
- 1 càs de vinaigre de vin
- quelques branches de** [**basilic**](http://recettes.de/basilic)**- quelques** [**tomates cerise**](http://recettes.de/tomate-cerise)**- sel & poivre du moulin**

Effiler les haricots verts et les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant une dizaine de minutes pour les garder "al dente".
Les égoutter et les plonger aussitôt dans de l'eau glacée, puis les égoutter soigneusement.
Faire griller les pignons dans une poêle à sec, pendant quelques minutes.
Éplucher et émincer finement l'oignon.
Éplucher, dégermer et émincer finement l'ail.
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) l'oignon et l'ail dans une cuillerée à soupe d'huile jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
Laisser refroidir.
Émulsionner  3 cuillerées à soupe d'huile avec les 2 vinaigres. Saler et poivrer.
Ciseler un beau bouquet de basilic.
Détailler la feta en dés
Dans un saladier, mélanger les haricots, les dés d'oignons, le basilic, les pignons et la vinaigrette.
Ajouter la feta et mélanger délicatement.
Placer au frais jusqu'au moment du service.
Ajouter les tomates cerise.
Décorer de quelques feuilles de basilic (pourpre pour moi).