 **Méli-mélo-balsamique blanc**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 375 g de haricots verts cuits  
- 265 g de lentilles cuites  
- 200 g aiguillettes de poulet  
- 8 pétales de tomates confites à l'huile d'olive  
- 1 échalote  
- 3 càs d'huile des tomates  
- 2 càs de vinaigre balsamique blanc  
- sel aux herbes  
- sel et poivre du moulin  
- huile d'olive**

Faire cuire rapidement les aiguillettes de poulet dans une cuillerée d'huile chaude.    
Saler et poivrer, les couper en languettes et réserver.  
Éplucher et hacher finement l'échalote.  
Égoutter les pétales de tomates et les couper en dés.  
Mélanger dans un bol l'huile des tomates confites avec le vinaigre balsamique.Assaisonner de poivre et de sel aux herbes.  
Mélanger les haricots verts, les lentilles, les tomates, l'échalote et les languettes de poulet.  
Arroser de la vinaigrette et garder au frais jusqu'au service.