

# Salade de fèves vertes

## Ingrédients

- 12 tomates séchées dans l'huile
- 1 échalote française
- 1 petit contenant de bocconcini cocktails (ou plus gros mais tranché)
- 1-2 paquets de fèves vertes

### *Vinaigrette*

- 2 c. à soupe de moutarde de dijon
- 2 c. à thé d'herbes de Provinces
- 2 c. à thé d'herbes salées du bas du fleuve
- 2/3 de tasse d'huile d'olive extra vierge
- 1/4 de tasse de vinaigre de vin blanc
- 3 c. à soupe d'eau tiède
- Vous pouvez ajouter deux gousses d'ail au goût
- Poivre

## Instructions

1. Déposer les fèves dans la passoire profonde de l'Intelli-vap. Verser 400 ml d'eau dans le réservoir. Envoyer 10-12 minutes à 100 % au micro-onde.
2. À l'aide du Hachoir gagne-temps, émincez l'échalote ainsi que les tomates séchées.
3. Mettre dans un bol avec les échalotes françaises et le fromage bocconcini.
4. Mettre tous les ingrédients qui composent la vinaigrette dans le Mélangeur-rapide et bien agiter pour faire une belle émulsion.
5. Déposer les fèves vertes encore chaude sur le mélange et y ajouter la vinaigrette.