

# **Salade de haricots blancs**

## **Pour 4 personnes en accompagnement**

2 boîtes de haricots blancs de 400g ou une grosse de 800g (poids égoutté)  
20g de persil  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
6 c à c d'huile d'olive  
1 bonne c à s de jus de citron  
1 c à c de cumin en poudre  
sel et poivre

## **Réalisation**

Rincer soigneusement les haricots blancs sous l'eau froide et les égoutter.

Hacher très finement le persil, l'oignon et l'ail. Mettre dans un saladier et mélanger le tout avec les haricots.

Ajouter l'huile d'olive, le jus de citron et le cumin. Saler et poivrer. Bien mélanger. Goûter et rectifier l'assaisonnement. Réserver au frais.[frais.com](http://frais.com)

Au moment de servir il est possible d'ajouter de la coriandre pour un goût plus oriental

