

## Salade de haricots secs

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 185g de haricots de lima secs à faire tremper une nuit ou plus simple 2 bocaux ou pois chiches
- 2 œufs durs
- 90g d'olives vertes farcies émincées
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 c.à .s. de persil plat haché
- 2 c.à.s. d'huile d'olive
- 3 c.à.c. de vinaigre de vin rouge
- 1/2 c.à.c. de paprika

*Mixer l'ail, les olives, les œufs, le persil. Mélanger aux haricots.*

*Fouetter l'huile d'olive, le vinaigre le paprika et saler poivrer généreusement.*

*Ajouter ce mélange sur les haricots. Laisser mariner au moins 12 heures au réfrigérateur en mélangeant de temps en temps.*

### Accord met et vin :

*Cotes de Provence rosé ou un Chardonnay*