

SALADE

de haricots blancs

4 portions

1	boîte (398 ml/14 oz) de haricots blancs	1
15 ml	vinaigre de vin rouge PASTENE	1 c. à s.
45 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	3 c. à s.
75 ml	pancetta ou bacon cuit, en petits morceaux	½ tasse
5 ml	zeste d'orange râpé	1 c. à thé
15 ml	persil frais haché	1 c. à s.
	poivre fraîchement moulu	

- Dans une passoire, égoutter les haricots blancs, les rincer et bien les égoutter de nouveau.
- Dans un grand saladier, mélanger les haricots blancs et le vinaigre de vin rouge. Ajouter l'huile d'olive et mélanger de nouveau. Ajouter la pancetta, le zeste d'orange, le persil et le poivre. Bien mélanger.
- Réfrigérer pendant au moins 1 heure avant de servir.

