

SALADE *aux quatre légumineuses*

12 portions

1	boîte (398 ml/14 oz) de pois chiches	1
1	boîte (398 ml/14 oz) de haricots blancs	1
1	boîte (398 ml/14 oz) de haricots rouges	1
1	boîte (398 ml/14 oz) de haricots noirs	1
50 ml	persil italien frais haché	¼ tasse
1	oignon, haché fin	1
3	branches de céleri, tranchées	3
50 ml	vinaigre de vin rouge PASTENE	¼ tasse
75 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	⅓ tasse
15 ml	moutarde forte	1 c. à s.
1	pincée d'estragon séché, écrasé	1
	sel et poivre	

- Dans une passoire, égoutter les quatre sortes de légumineuses, les rincer et bien les égoutter de nouveau.
- Dans un grand saladier, mélanger les légumineuses, le persil, l'oignon et le céleri.
- Dans un bocal avec un couvercle hermétique, bien mélanger le vinaigre, l'huile d'olive, la moutarde et l'estragon. Verser sur les légumineuses. Bien mélanger. Saler et poivrer au goût et mélanger de nouveau.
- Couvrir et laisser refroidir avant de servir.

