

## Salade tiède au haddock

Pour deux personnes

200 g de haddock  
100 g de haricots blancs  
1 petite betterave rouge crue  
1 petite betterave Chioggia  
6 radis roses ronds  
1 oignon jaune  
50 g de talon de jambon cru  
1 c. à café d'huile d'arachide  
1 c. à soupe d'huile de noisette  
1 c. à café de vinaigre de Banyuls

Dans une grande casserole, disposez les haricots et couvrez largement d'eau froide. Laissez cuire sans assaisonner 45 minutes à feu moyen.

Pendant ce temps, épluchez les betteraves puis taillez-les en fines lamelles avec la mandoline puis recoupez-les en fins bâtonnets avec le couteau éminceur. Coupez le talon de jambon cru en petits dés et les oignons en rondelles. Dans une poêle, faites suer les rondelles d'oignon. Ajoutez les petits dés de jambon et enfin les haricots blancs égouttés.

Mélangez quelques instants et rectifiez l'assaisonnement surtout en poivre. Dressez les haricots dans deux grandes assiettes creuses, répartissez les bâtonnets de betterave et le haddock taillé en fines lamelles. Ajoutez les radis, l'huile de noisette, le vinaigre et du poivre fraîchement moulu. Mélangez longuement et dégustez tiède.

