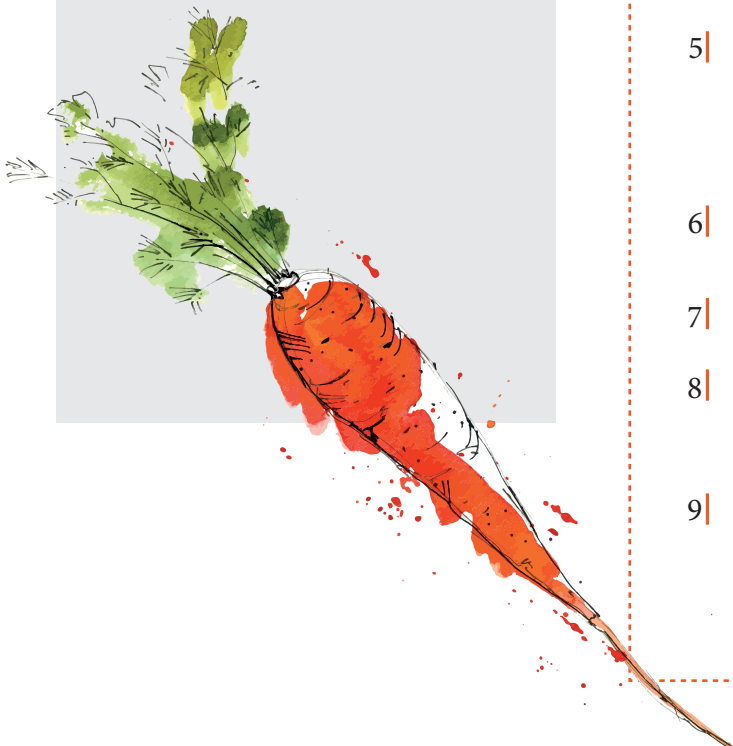


# Macédoine de légumes



## Ingédients

- 1 boîte de petits pois
- 2 bonnes poignées d'haricots verts
- 2 petites carottes
- 2 navets
- 1 œuf
- Mayonnaise
- 50g de dés de jambon
- Assaisonnements



## Préparation

- 1 | Laver, peler et couper les carottes et les navets en petits dés réguliers
- 2 | Equeuter les haricots verts, laver-les et couper-les finement.
- 3 | Cuire les petits pois et haricots verts dans une casserole d'eau bouillante pendant 15 minutes
- 4 | Rafraichir dans de l'eau bien froide puis égoutter
- 5 | Pendant ce temps, cuire les navets et carottes dans une casserole d'eau bouillante jusqu'à ce que les légumes soient fondants. Bien égoutter.
- 6 | Mélanger tous les légumes et laisser-les complètement refroidir
- 7 | Ajouter les dés de jambon.
- 8 | Faire cuire l'œuf, 10 min dans de l'eau bouillante. Retirer la coquille puis coupe- le en deux. Réserver.
- 9 | Lier la macédoine avec une mayonnaise. Réfrigérer au moins 1h avant dégustation. Au moment de servir, ajouter la moitié d'œuf dur.